

GENESIS®



GRELHADOR A GÁS

Manual do Utilizador do Grelhador a Gás GPL

330

#54419



**ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR A GÁS
LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DO
UTILIZADOR.**

⚠ PERIGO

Se sentir o cheiro a gás:

1. Feche imediatamente o gás que alimenta o equipamento.
2. Apague quaisquer chamas que tenham surgido.
3. Abra a tampa.
4. Se o cheiro persistir, afaste-se do equipamento e contacte imediatamente o seu fornecedor de gás ou os bombeiros da sua área.

Uma fuga de gás pode causar um incêndio ou uma explosão que pode resultar em possíveis ferimentos graves ou morte, ou ainda danos materiais.

⚠ **AVISO:** Efectue cuidadosamente todos os procedimentos de verificação de fugas deste manual antes de utilizar o grelhador. Faça-o mesmo que o grelhador tenha sido montado pelo representante.

⚠ AVISO

1. Não armazene nem utilize combustível ou outro gás ou líquido inflamável junto deste ou de qualquer outro equipamento.
2. Uma botija de fornecimento de gás não ligada para utilização não deve ser armazenada junto deste ou de qualquer outro equipamento.

⚠ **AVISO:** Não acenda este aparelho sem primeiro ler as secções **IGNIÇÃO DO QUEIMADOR** deste manual.

INFORMAÇÃO PARA O INSTALADOR:
Este manual deverá ficar na posse do proprietário, que deverá guardá-lo para utilização futura.

**A SER UTILIZADO APENAS EM ESPAÇOS
EXTERIORES.**

CE:845CL-0012
ID: 0845

⚠ PERIGO

O não cumprimento das recomendações sobre Perigos, Avisos e Chamadas de Atenção contidos neste manual poderá provocar ferimentos graves ou morte, ou ainda danos materiais resultantes de possível incêndio ou explosão.

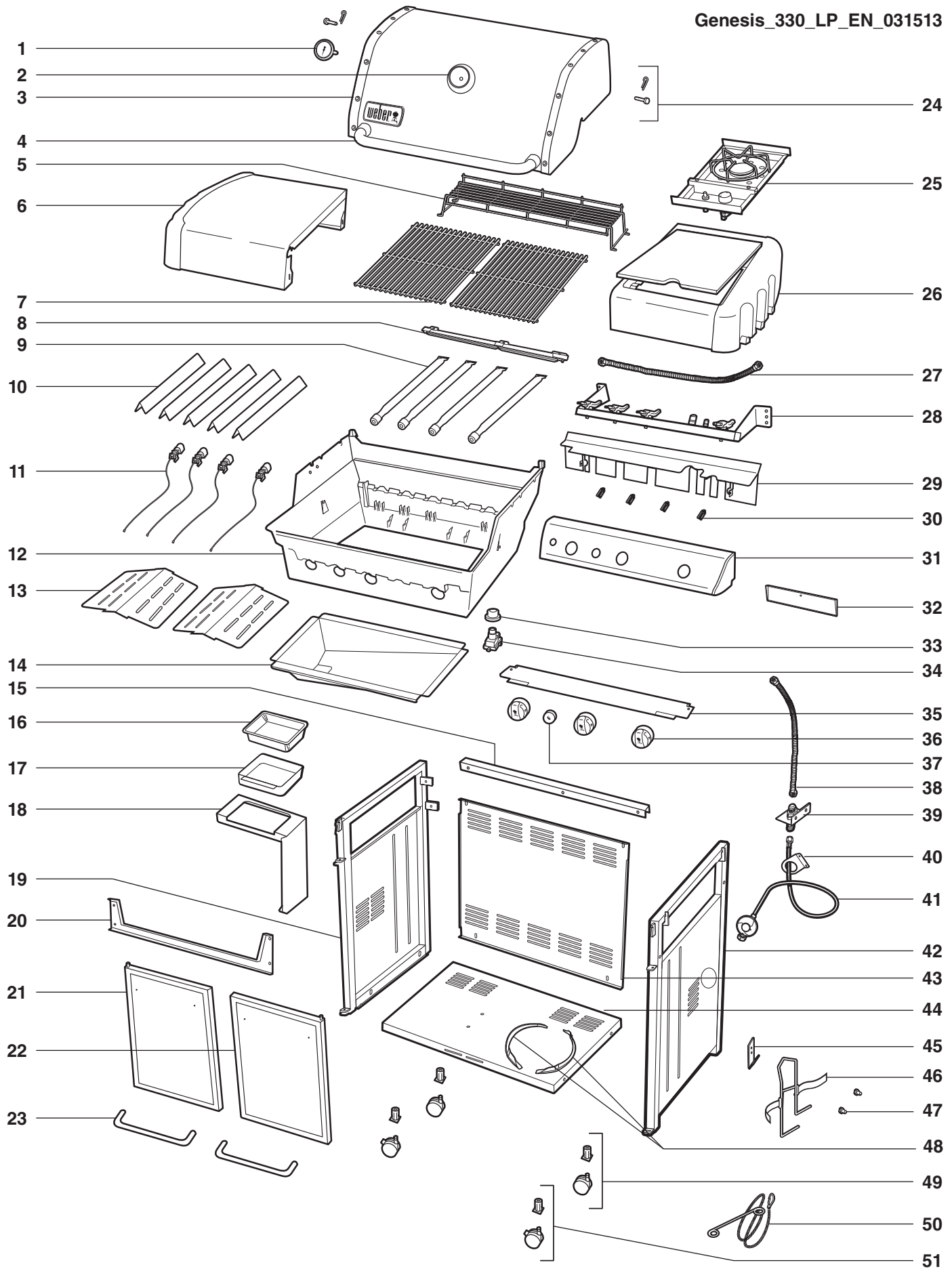
⚠ AVISOS

- ⚠ Siga as instruções de ligação do regulador para o tipo de grelhador que adquiriu.
- ⚠ Não armazene qualquer botija de fornecimento de gás de reserva ou desligada por baixo ou perto do grelhador.
- ⚠ Não coloque uma tampa de grelhador ou qualquer outro objecto inflamável em cima ou dentro da área de armazenamento localizada por baixo do grelhador.
- ⚠ Uma montagem inadequada pode ser perigosa. Siga cuidadosamente as instruções de montagem contidas neste manual.
- ⚠ Após um período de armazenamento e/ou não utilização, o grelhador a gás Weber deverá ser verificado relativamente a fugas de gás e obstruções do queimador antes de ser novamente utilizado. Consulte as instruções deste manual para obter os procedimentos correctos.
- ⚠ Não utilize uma chama para verificar se existem fugas de gás.
- ⚠ Não utilize o grelhador a gás Weber® se existir alguma fuga nas ligações de gás.
- ⚠ Os materiais inflamáveis não devem estar a menos de 60 cm da churrasqueira.
- ⚠ O grelhador a gás Weber® não deve ser utilizado por crianças. As partes de fácil acesso do grelhador podem estar muito quentes. Enquanto estiver a utilizá-lo, mantenha as crianças afastadas desse local.
- ⚠ Tenha o máximo cuidado quando utilizar o grelhador a gás Weber®. Durante a confecção dos alimentos ou limpeza, ficará quente, não devendo ser abandonado ou deslocado enquanto estiver em funcionamento.
- ⚠ Se os queimadores se apagarem durante a confecção dos alimentos, desligue todas as válvulas de gás. Abra a tampa e aguarde cerca de cinco minutos antes de tentar reacender a chama do gás, de acordo com as instruções de “Ignição”.
- ⚠ Não utilize carvão, briquetes ou pedra lávica no seu grelhador a gás Weber®.
- ⚠ Durante a confecção dos alimentos, nunca se incline sobre o grelhador aberto nem coloque as mãos ou dedos na extremidade frontal do compartimento de grelhar.
- ⚠ Se ocorrer a formação descontrolada de chamas, retire os alimentos das chamas até que as mesmas se extingam.
- ⚠ Se ocorrer um incêndio provocado por gordura, desligue todos os queimadores e deixe a tampa fechada até que o incêndio se extinga.
- ⚠ O grelhador a gás Weber® deve ser limpo regularmente de forma meticulosa.
- ⚠ Durante a limpeza de válvulas ou queimadores, não alargue orifícios ou aberturas.
- ⚠ O gás propano liquefeito não é um gás natural. A conversão ou tentativa de utilização de gás natural numa unidade GPL é perigosa e anulará a garantia do grelhador.
- ⚠ Uma botija de fornecimento de gás com fissuras ou ferrugem pode ser perigosa, pelo que deverá ser verificada pelo fornecedor de gás. Não utilize uma botija de fornecimento de gás que possua uma válvula danificada.
- ⚠ Mesmo que a botija de fornecimento de gás possa parecer vazia, poderá conter ainda algum gás. A botija deve ser transportada e armazenada em conformidade.
- ⚠ Em nenhuma circunstância deverá tentar desligar o regulador de gás ou qualquer acessório de gás com o grelhador em funcionamento.
- ⚠ Utilize luvas de churrasco ou pegas de forno resistentes ao calor ao utilizar o grelhador.
- ⚠ Utilize o grelhador só quando todas as peças estiverem devidamente colocadas. A unidade deve estar montada correctamente, de acordo com as instruções descritas em “Instruções de montagem”.
- ⚠ Não coloque este modelo de grelhador numa construção integrada ou de deslizamento. A não observância deste aviso pode resultar num incêndio ou explosão que poderá causar danos materiais ou ferimentos graves ou morte.

AVISOS	2	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	24
ÍNDICE	3	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO QUEIMADOR LATERAL	24
VISTA EXPANDIDA	4	MANUTENÇÃO	25
LISTA DA VISTA EXPANDIDA	5	LIMPEZA	25
GARANTIA	6	PRESERVE O AÇO INOXIDÁVEL	25
INSTRUÇÕES GERAIS	6	REDE PARA ARANHAS/INSECTOS WEBER®	25
ARMAZENAMENTO	6	LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DOS TUBOS DO QUEIMADOR	26
FUNCIONAMENTO	6	OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA	28
INSTRUÇÕES PARA O GÁS	7	MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL	29
DICAS PARA MANUSEAMENTO SEGURO DAS BOTIJAS DE GÁS PROPANO LIQUEFEITO	7	MANUTENÇÃO ANUAL	29
OPÇÕES DE LOCALIZAÇÃO DE INSTALAÇÃO DA BOTIJA	8	MEMO	30
INSTALAR A BOTIJA	9		
PREPARAR-SE PARA LIGAR A BOTIJA GPL	11		
LIGAR A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO	12		
PREPARAÇÃO DA VERIFICAÇÃO DE FUGAS	13		
VERIFICAR SE EXISTEM FUGAS DE GÁS	14		
ABASTECER A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO	16		
VOLTAR A LIGAR A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO	16		
ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR	17		
TABULEIRO DE GORDURA CORREÇÃO E COLECTOR DE PINGOS DESCARTÁVEL	17		
INSPECÇÃO DA IGNIÇÃO ELECTRÓNICA	17		
INSPECÇÃO DO TUBO FLEXÍVEL	17		
IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL	18		
IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL	18		
PARA APAGAR	18		
IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL	19		
PARA APAGAR	19		
IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO SEAR STATION®	20		
IGNIÇÃO DO QUEIMADOR SEAR STATION®	20		
IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR SEAR STATION®	20		
EM QUE CONSISTE CRESTAR?	20		
FUNCIONAMENTO DO QUEIMADOR SEAR STATION®	20		
DICAS PARA GRELHAR E CONSELHOS ÚTEIS	21		
PRÉ-AQUECIMENTO	21		
COZINHAR COM A TAMPA FECHADA	21		
PINGOS E GORDURA	21		
SISTEMA FLAVORIZER®	21		
IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL	22		
IGNIÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL	22		
PARA APAGAR	22		
IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR LATERAL	23		
PARA APAGAR	23		

VISTA EXPANDIDA

Genesis_330_LP_EN_031513



LISTA DA VISTA EXPANDIDA

1. Termómetro	18. Suporte do colector de recolha	35. Deflector de vento
2. Moldura do termómetro	19. Pannel esquerdo da estrutura	36. Manípulo de controlo
3. Tampa	20. Suporte dianteiro da estrutura	37. Manípulo da Sear Station®
4. Pega	21. Porta esquerda	38. Tubo flexível do colector
5. Prateleira de aquecimento	22. Porta direita	39. Antepara
6. Mesa lado esquerdo	23. Pega da porta	40. Suporte de retenção do tubo flexível
7. Grelha	24. Kit fixador da tampa e da taça	41. Tubo flexível/Regulador
8. Canal Crossover®	25. Queimador lateral	42. Pannel direito da estrutura
9. Tubo do queimador	26. Mesa lado direito	43. Pannel posterior
10. Barra Flavorizer®	27. Linha de gás do queimador lateral	44. Pannel inferior
11. Acendedor	28. Colector	45. Suporte e gancho da botija
12. Compartimento de grelhar	29. Protecção térmica	46. Gancho da botija
13. Deflector de calor	30. Grampo de arame	47. Carril da botija
14. Tabuleiro de gordura corrediço	31. Pannel de controlo	48. Suportes da botija
15. Suporte traseiro da estrutura	32. Protecção térmica do queimador para crestar	49. Roda
16. Colector de pingos descartável	33. Botão de ignição	50. Suporte para fósforos
17. Colector de recolha	34. Módulo do acendedor	51. Calços de bloqueio

GARANTIA

A Weber-Stephen Products LLC (Weber) garante ao COMPRADOR ORIGINAL deste grelhador a gás Weber®, que este não tem defeitos de material e mão-de-obra a partir da data em que foi adquirido, da seguinte forma:

Estruturas de alumínio - 2 anos	
para a pintura, exclui apagamento:	25 anos
Protecção em aço inoxidável:	25 anos
Protecção esmaltada:	25 anos
Montagem de compartimento de grelhar - 2 anos	
em tinta exclui o apagamento:	10 anos
Tubos dos queimadores em aço inoxidável:	10 anos
Grelhas de grelhagem em aço inoxidável:	5 anos contra ferrugem ou aberturas
Barras em aço inoxidável Flavorizer:	5 anos contra ferrugem ou aberturas
Grelhas em ferro forjado esmaltado:	5 anos contra ferrugem ou aberturas
Grelhas esmaltadas:	3 anos contra ferrugem ou aberturas
Barras esmaltadas Flavorizer:	2 anos contra ferrugem ou aberturas
Queimador de espeto por infravermelhos:	2 anos
Todas as restantes peças:	2 anos

Quando montado e utilizado de acordo com as instruções impressas que acompanham o equipamento. A Weber poderá solicitar-lhe um comprovativo da data de compra. PARA ISSO, GUARDE O TALÃO DE COMPRA OU A FACTURA.

Esta garantia limitada, restringir-se-á à reparação ou substituição de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e que, após verificação, esta indique, na perspectiva da Weber, que estão defeituosas. Antes de devolver as peças, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Se a Weber confirmar o defeito e concordar com a reclamação, optará por substituir as peças em questão sem qualquer custo. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente. A Weber devolverá as peças ao comprador, com as despesas de transporte ou de envio por sua conta.

Esta garantia limitada não cobre quaisquer falhas ou dificuldades de operação devido a acidente, utilização abusiva, utilização incorrecta, alteração, utilização para fim não previsto, vandalismo, instalação incorrecta ou manutenção ou assistência inadequadas, ou ainda falta de manutenção normal ou regular, incluindo, entre outros, danos causados por insectos no interior dos tubos do queimador, conforme indicado no manual do utilizador.

A deterioração ou danos provocados por condições atmosféricas graves tais como granizo, furacões, sismos ou tornados e a descoloração devido a exposição directa a produtos químicos ou contidos na atmosfera, não estão cobertos por esta garantia limitada.

Não existem outras garantias expressas excepto as mencionadas no presente documento e quaisquer garantias implícitas aplicáveis de comercialização e adequabilidade possuem uma duração limitada ao período de cobertura desta Garantia Limitada expressa por escrito. Em algumas regiões não é permitida a limitação da duração de uma garantia implícita, pelo que esta limitação poderá não ser aplicável no seu caso.

A Weber não é responsável por quaisquer danos especiais, indirectos ou consequenciais. Em algumas regiões não é permitida a exclusão ou limitação de danos indirectos ou consequenciais, pelo que esta limitação ou exclusão poderá não ser aplicável no seu caso.

A Weber não autoriza qualquer pessoa ou empresa a assumir em seu nome qualquer outra obrigação ou responsabilidade ligada à venda, instalação, utilização, remoção ou substituição deste equipamento: essa representação não implica qualquer vínculo para a Weber.

Esta garantia aplica-se apenas a produtos vendidos a retalho.

Visite www.weber.com®, selecione o seu país de origem e registre o seu grelhador.

INSTRUÇÕES GERAIS

O seu grelhador a gás Weber® é um equipamento de cozinha para exteriores e portátil. Com o grelhador a gás Weber® poderá fazer grelhados, churrascos, assados e cozidos com resultados difíceis de igualar por equipamentos de cozinha de interior. A tampa fechada e as barras Flavorizer® conferem aquele sabor a “ar livre” aos alimentos.

O grelhador a gás Weber® é portátil, podendo assim alterar facilmente a localização do mesmo no jardim ou pátio. O facto de ser portátil significa que é possível levar o grelhador a gás Weber® consigo nas suas viagens.

O gás propano liquefeito (GPL) é mais rápido de usar e possibilita-lhe um maior controlo dos cozinhados do que o carvão.

- Estas instruções fornecem-lhe os requisitos mínimos para poder montar a churrasqueira a gás Weber®. Por isso, pedimos que leia atentamente antes de utilizar a churrasqueira a gás Weber®.
- O grelhador não pode ser utilizado por crianças.
- Não ligue a um fornecimento de gás natural (gás da rede). As válvulas e orifícios são concebidos exclusivamente para gás GPL.
- Não utilizar com briquetes de carvão ou pedra de lávica.
- Utilize apenas uma botija de gás GPL de 3 kg - 13 kg.
- No Reino Unido, este aparelho tem de estar equipado com um regulador em conformidade com a norma BS 3016, com um débito nominal de 37 milibares. (Fornecido com o grelhador.)
- Evite dobrar o tubo flexível.
- O comprimento do tubo flexível não deve ser superior a 1,5 metros.
- É aconselhável substituir o tubo flexível de gás do seu grelhador a gás Weber a cada 5 anos. Alguns países podem ter requisitos que o tubo flexível de gás seja substituído em menos de 5 anos, nesse caso, o requisito desse país tem prioridade.
- As partes seladas pelo fabricante não devem ser alteradas pelo utilizador.
- Qualquer modificação efectuada no equipamento constitui um perigo potencial.
- Só devem ser utilizados um tubo flexível e um regulador de baixa pressão aprovados.
- Os conjuntos de reguladores e tubos flexíveis de pressão de substituição devem ser aqueles especificados pelo fabricante do aparelho a gás de grelhar para exteriores. ♦

ARMAZENAMENTO

- Quando a churrasqueira a gás Weber® não estiver a ser utilizada, desligue a válvula da botija de fornecimento de gás.
- Ao armazenar a churrasqueira a gás Weber® dentro de casa, desligue a linha de fornecimento de gás. A botija de gás deve ser armazenada no exterior, num local bem ventilado.
- Se a botija de fornecimento de gás não for retirada da churrasqueira a gás Weber®, o grelhador e a botija de fornecimento de gás completos devem ser guardados num local exterior bem ventilado.
- As botijas de fornecimento de gás devem ser armazenadas no exterior numa área bem ventilada, fora do alcance das crianças. As botijas de fornecimento de gás desligadas não devem ser armazenadas num edifício, garagem ou noutra área fechada. ♦

FUNCIONAMENTO

- ⚠ **AVISO:** Este aparelho destina-se apenas a uma utilização no exterior e nunca deve ser utilizado em garagens e alpendres ou varandas cobertos ou fechados.
- ⚠ **AVISO:** A churrasqueira a gás Weber® nunca deve ser utilizada por baixo de telhados ou telheiros de material combustível que não estejam protegidos.
- ⚠ **AVISO:** O grelhador não deve ser utilizado quando existirem materiais inflamáveis a menos de 60 cm do topo, fundo, parte posterior ou lados do grelhador.
- ⚠ **AVISO:** A churrasqueira a gás Weber® não se destina a ser instalada dentro ou sobre caravanas e/ou barcos.
- ⚠ **AVISO:** Quando em utilização, o grelhador fica quente. Nunca deixe o aparelho sem supervisão.
- ⚠ **AVISO:** Mantenha quaisquer cabos eléctricos e o tubo de alimentação de combustível afastados das superfícies quentes.
- ⚠ **AVISO:** Mantenha a área onde cozinha sem gases e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc..., e materiais combustíveis.
- ⚠ **AVISO:** Nunca guarde uma botija de fornecimento de gás (de reserva) perto da churrasqueira a gás Weber®.
- ⚠ **AVISO:** Este aparelho fica muito quente. Tenha muito cuidado quando estiverem presentes crianças ou idosos.
- ⚠ **AVISO:** Não desloque o aparelho enquanto está incandescente.
- ⚠ **AVISO:** Use luvas de protecção quando utilizar este aparelho. ♦

INSTRUÇÕES PARA O GÁS

DICAS PARA MANUSEAMENTO SEGURO DAS BOTIJAS DE GÁS PROPANO LIQUEFEITO

- Gás propano liquefeito (GPL) é um produto à base de petróleo como a gasolina e o gás natural. O gás GPL é um gás com temperaturas e pressões normais. Sob pressão moderada, dentro de uma botija, o gás GPL é um líquido. À medida que a pressão é libertada, o líquido evapora rapidamente e torna-se gás.
- O gás GPL tem um odor semelhante ao gás natural. Deve prestar atenção a este odor.
- O gás GPL é mais pesado que o ar. Uma fuga de gás GPL pode acumular-se nas áreas baixas e evitar dispersão.
- A botija GPL tem de ser instalada, transportada e guardada numa posição vertical. As botijas GPL não devem ser deixadas cair ou ser manuseadas grosseiramente.
- Nunca guarde ou transporte a botija GPL em locais onde as temperaturas podem atingir os 51°C (demasiado quente para segurar nas mãos - por exemplo: não deixe a botija GPL dentro de um carro num dia quente).
- Trate as botijas GPL "vazias" com o mesmo cuidado como quando estão cheias. Mesmo quando o depósito GPL está sem líquido pode ainda existir pressão de gás na botija. Feche sempre a válvula da botija antes de desligar.
- Não utilize uma botija GPL danificada. Botijas de GPL amolgadas ou ferrugentas, ou botijas com uma válvula danificada, podem ser perigosas e devem ser substituídas imediatamente por uma nova.
- A junta onde o tubo flexível liga à botija GPL tem de ser testada relativamente a fugas sempre que a botija GPL for ligada. Por exemplo, teste sempre que a botija GPL for enchida.
- Certifique-se de que o regulador está montado com o pequeno orifício de ventilação virado para baixo para não acumular água. Esta ventilação não deve ter sujidade, gordura, insectos etc. ♦

TUBO, REGULADOR E VÁLVULA DE SUBSTITUIÇÃO

⚠ AVISO IMPORTANTE: Recomendamos que substitua o tubo do gás do seu grelhador a gás Weber cada 5 anos. Alguns países podem requerer que o tubo do gás seja substituído num espaço inferior a 5 anos e, nesse caso, o requisito desse país tem precedência.

Para obter um tubo, regulador e válvula de substituição, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua zona através da informação de contacto contida no nosso Web site. Aceda a www.weber.com.

PAÍS	TIPO E PRESSÃO DE GÁS	
Bulgária, Chipre, República Checa, Dinamarca, Estónia, Finlândia, Hungria, Islândia, Letónia, Lituânia, Malta, Holanda, Noruega, Roménia, Eslováquia, Eslovénia, Suécia, Turquia	I ₃ B/P - 30 mbar	
Bélgica, França, Grécia, Irlanda, Itália, Luxemburgo, Portugal, Espanha, Suíça, Reino Unido	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar	
Polónia	I ₃ B/P - 37 mbar	
Áustria, Alemanha	I ₃ B/P - 50 mbar	
DADOS DE CONSUMO		
	Propano kW	Butano kW
Genesis® 310	11,14	12,7
Genesis® 330	17,58	20,1
	Propano g/h	Butano g/h
Genesis® 310	796	924
Genesis® 330	1.257	1.463

INSTRUÇÕES PARA O GÁS

OPÇÕES DE LOCALIZAÇÃO DE INSTALAÇÃO DA BOTIJA

Escolha uma das três opções para determinar a localização da botija, instale no interior do armário, monte no gancho da botija ou coloque a botija no chão. O tipo e tamanho da botija que comprar irá determinar a localização de instalação da botija.

Instalação no interior do armário

A botija de gás GPL pode ser ligada dentro do armário do grelhador desde que a botija corresponda às directrizes de tamanho da mesma (1). Existem vários factores que irão determinar se uma botija pode ser utilizada com segurança dentro do armário do grelhador:

- A) A base da botija tem de encaixar entre os suportes da botija e permanecer assente no painel de base.

Dimensões da botija

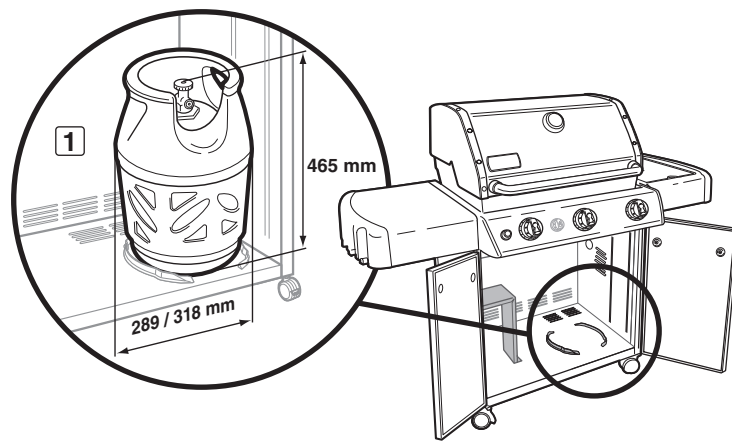
Altura	465 mm máximo
Largura	289 mm - (área de cobertura rectangular) ou 318 mm (área de cobertura circular) máximo

- B) **Capacidade da botija**

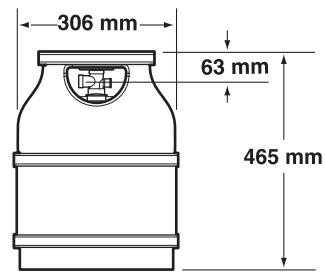
6 kg máximo

Estão ilustrados vários modelos de botija possíveis com dimensões aprovadas (2).

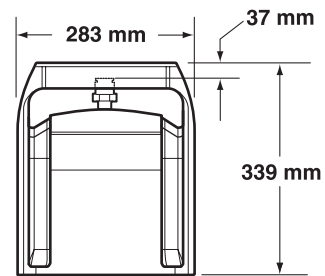
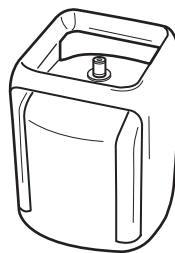
⚠ AVISO: Se a botija GPL que adquiriu não corresponde aos requisitos de tamanho da botija, não tente ligar a botija dentro do armário. Monte a botija no gancho ou coloque no chão. Se não fizer isto pode causar danos no tubo flexível resultando num incêndio ou explosão, que pode causar ferimentos graves ou morte e danos materiais. ♦



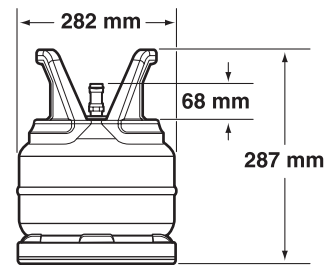
BP 5 kg



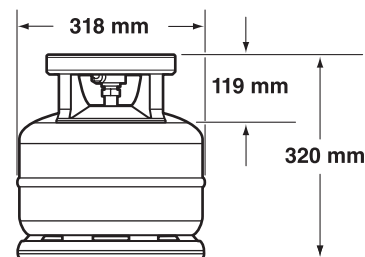
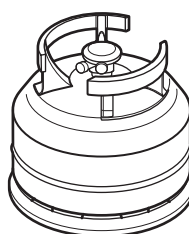
BUTAGAZ 6 kg



CALOR 5 kg



PRIMAGAZ 5.2 kg



INSTALAR A BOTIJA

Adquira uma botija de gás cheia junto do seu fornecedor de gás

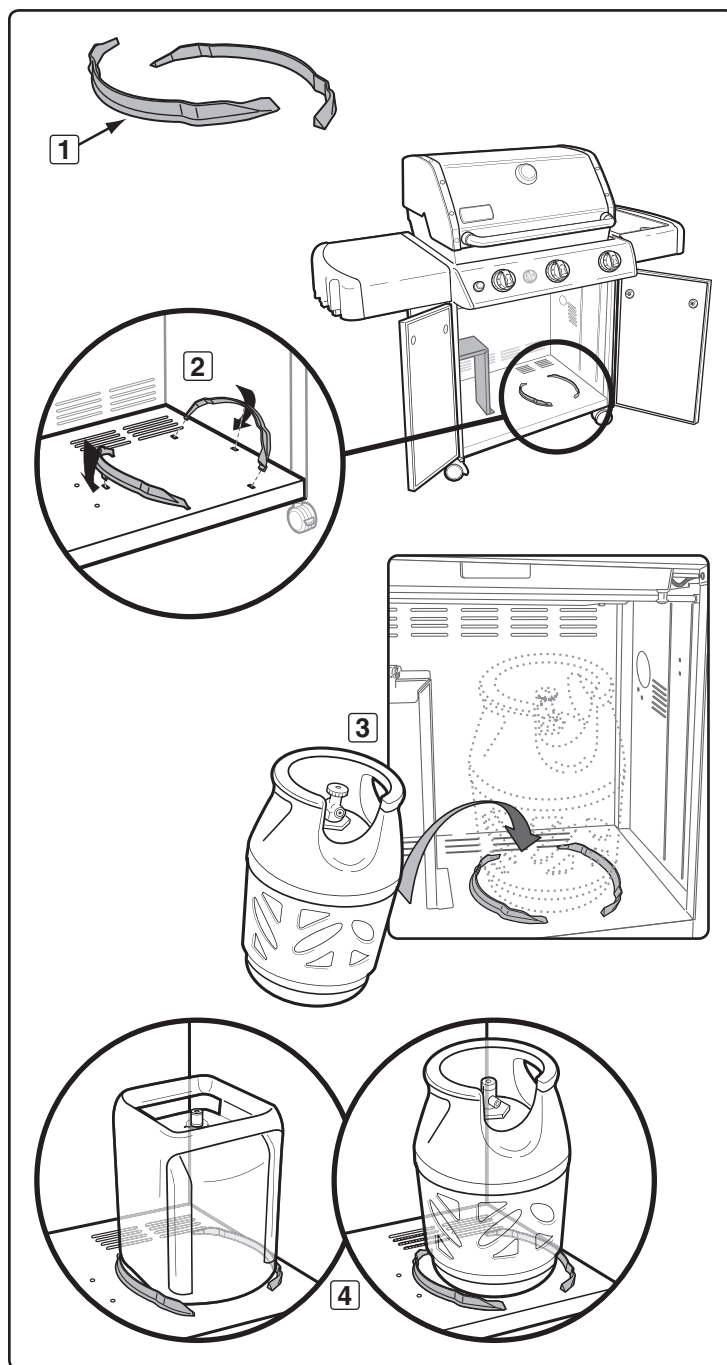
A botija tem de ser sempre instalada, transportada e guardada numa posição vertical. Nunca permita que a botija caia ou seja manuseada inadequadamente. Nunca armazene a botija onde as temperaturas possam exceder os 51° C (demasiado quente para a segurar na mão). Por exemplo, não deixe a botija no carro em dias quentes. (Consulte: "DICAS PARA MANUSEAMENTO SEGURO DAS BOTIJAS DE GÁS GPL").

Instalação do suporte da botija

É necessário: suportes da botija (1).

- A) Abra o armário do grelhador. Os suportes da botija encaixam nos orifícios de montagem no painel da base como mostrado na imagem (2). Introduza as patilhas do suporte da botija em ranhuras rectangulares. Fixe na posição descendo os suportes para bloquear a patilha central na posição.
- B) Levante e coloque a botija entre os suportes da botija (3) no painel da base. A base da botija tem de encaixar entre os suportes da botija (4).
- C) Rode a botija de modo a que a abertura da válvula esteja virada para a parte dianteira da churrasqueira.

Certifique-se de que os suportes da botija estão instalados no painel base e de que a base da botija encaixa nos suportes da botija.



INSTRUÇÕES PARA O GÁS

Instalação no exterior do armário

Se a botija que possui não corresponder às diretrizes de tipo e tamanho de botija: monte a botija no respectivo suporte ou coloque-a no chão. De qualquer forma, a botija deve ser colocada fora da caixa, no lado direito do grelhador.

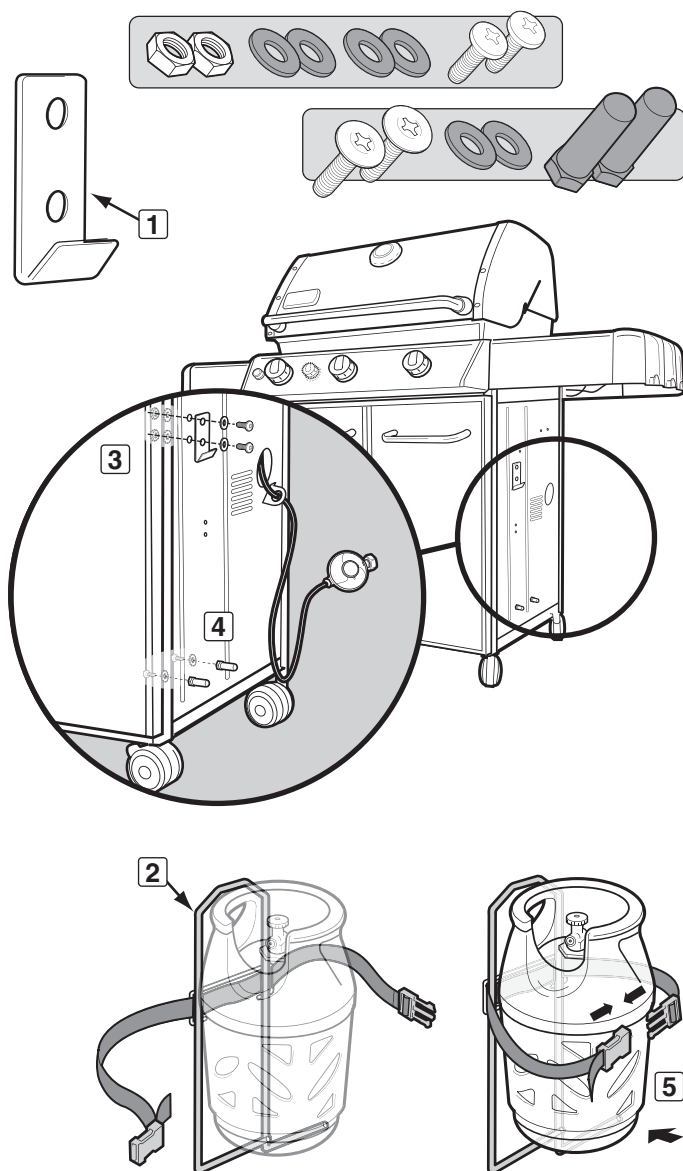
Instalação do gancho da botija

É necessário: o suporte do gancho da botija (1) e gancho da botija (2).

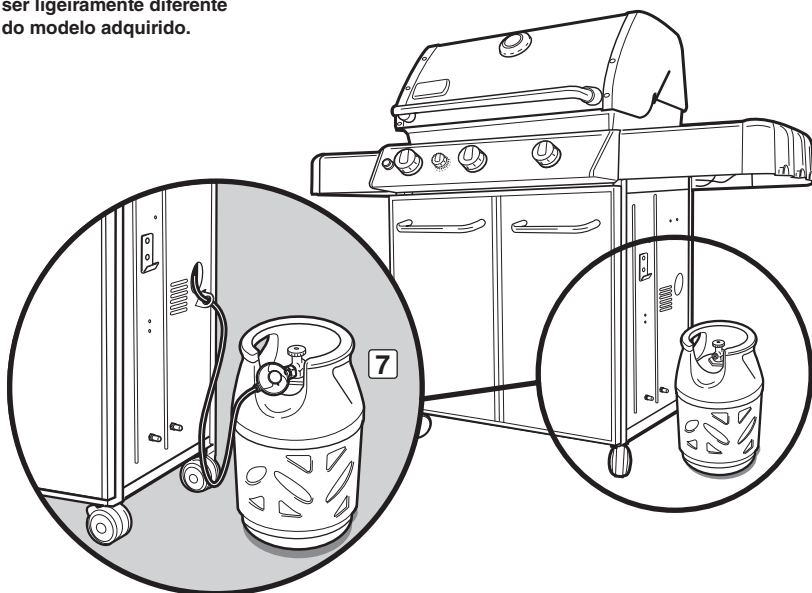
- A) Posicione o suporte do gancho da botija no painel exterior direito do grelhador. Aperte com parafusos, anilhas e porcas (3).
- B) Monte as calhas da botija (4) nos dois orifícios por baixo do suporte do gancho da botija. Aperte com parafusos, anilhas e porcas.
- C) Rode a botija de modo a que a abertura da válvula esteja virada para a parte dianteira da churrasqueira.
- D) Segure no gancho da botija e incline a botija de forma a que os dois suportes dobrados do gancho da botija estejam debaixo da flange da base da botija. Ajuste o comprimento da correia à botija e encaixe as extremidades (5).
- E) Levante e coloque o gancho da botija no suporte do gancho da botija, conforme indicado (6).

Instalação no chão

- A) Coloque a botija no chão, fora do armário base, no lado direito do grelhador (7).
- B) Rode a botija GPL de modo a que a abertura da válvula esteja virada para a parte dianteira da churrasqueira a gás Weber®. ♦



O grelhador ilustrado pode ser ligeiramente diferente do modelo adquirido.



PREPARAR-SE PARA LIGAR A BOTIJA GPL

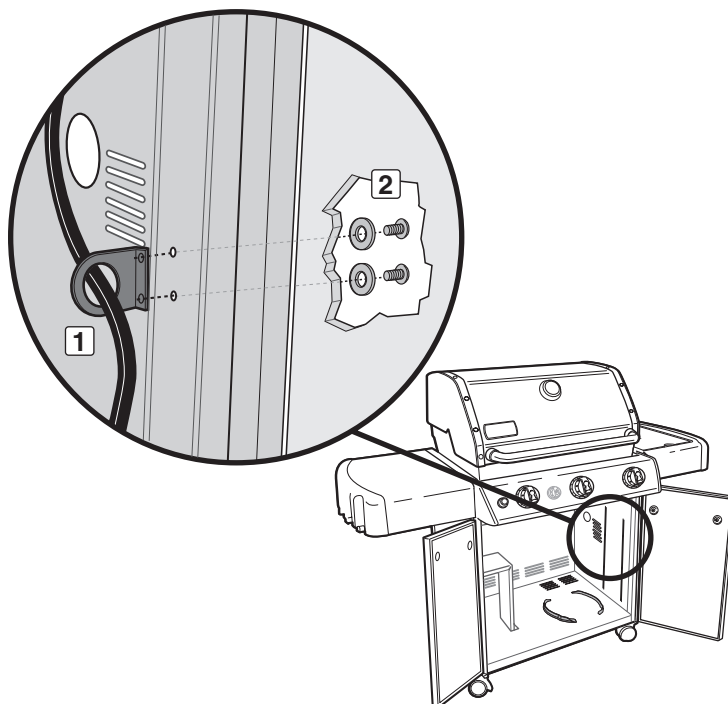
O regulador tem de ser fixo ao painel lateral com o suporte de retenção do tubo flexível fornecido.

Instalação no interior do armário

- A) Abra as portas do armário base.
- B) Deslize o suporte de retenção do tubo flexível (1) ao longo do tubo flexível para alinhar com os orifícios de montagem dianteiros do painel direito interior. Fixe com dois parafusos de cabeça/anilhas da Phillips (2).

⚠ AVISO: O tubo flexível tem de ser fixo ao painel lateral com o suporte de retenção do tubo flexível. Se não fizer isto pode causar danos no tubo flexível resultando num incêndio ou explosão que pode causar ferimentos graves ou morte e danos materiais.

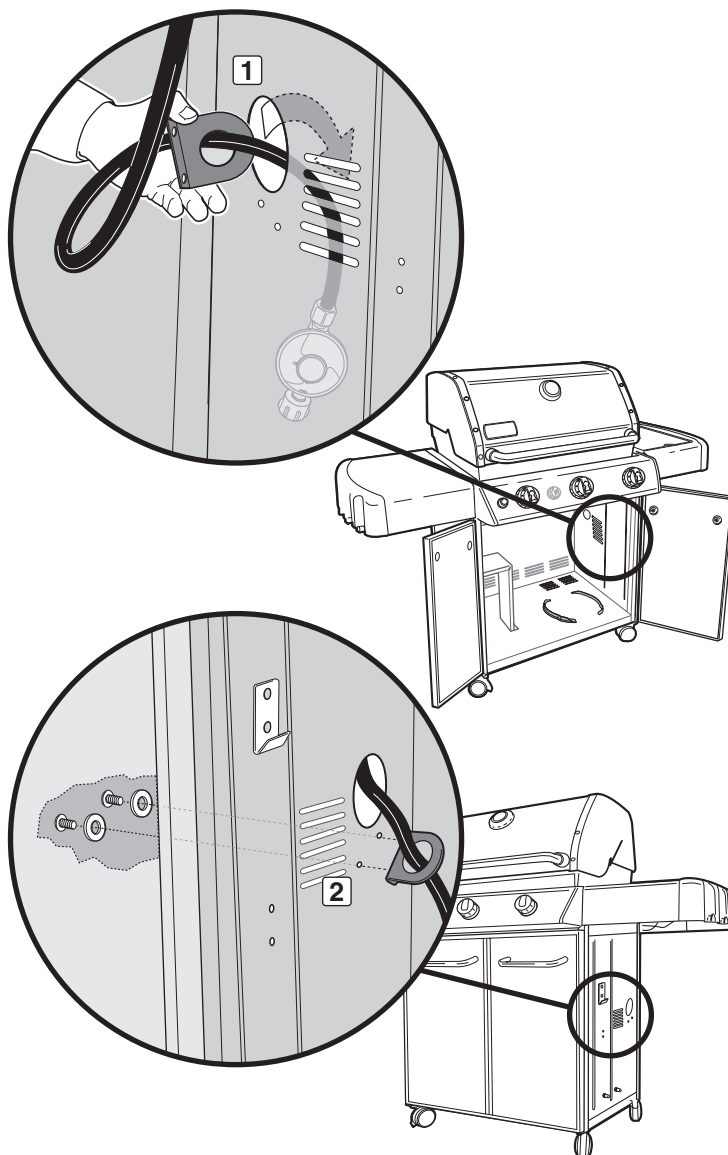
Nota: Certifique-se de que os suportes da botija estão instalados no painel base e de que a base da botija encaixa nos suportes da botija.



Instalação no exterior do armário

- A) Abra as portas do armário base.
- B) Passe o tubo flexível do regulador e o suporte de retenção do tubo flexível (1) através da abertura do painel lateral.
- C) Alinhe com os orifícios de montagem do painel lateral situados sob a abertura do painel lateral. Fixe com dois parafusos de cabeça/anilhas da Phillips (2).

⚠ AVISO: O tubo flexível tem de ser fixo ao painel lateral com o suporte de retenção do tubo flexível. Se não fizer isto pode causar danos no tubo flexível resultando num incêndio ou explosão que pode causar ferimentos graves ou morte e danos materiais. ♦



INSTRUÇÕES PARA O GÁS

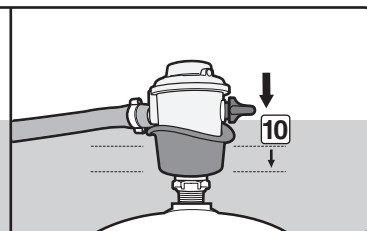
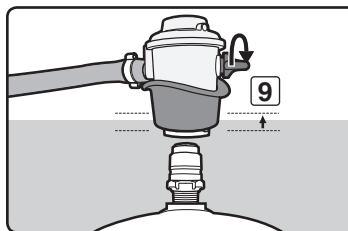
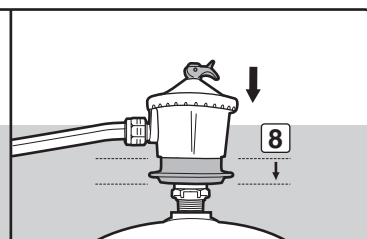
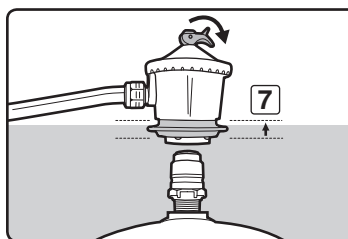
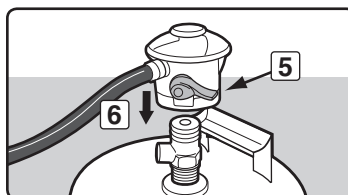
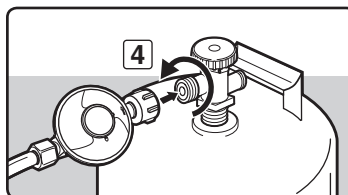
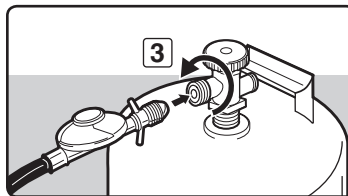
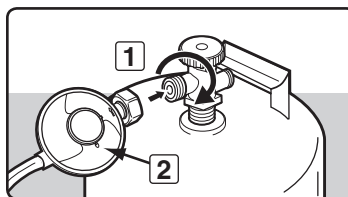
LIGAR A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO

⚠ Aviso: Certifique-se de que a válvula do regulador ou da botija GPL está fechada.

A) Ligue a botija GPL.

Em alguns reguladores é preciso premir ON para ligar e OFF para desligar, outros possuem uma porca que roda para a esquerda que liga à válvula da botija. Siga uma das instruções específicas de ligação do regulador com base no seu tipo de regulador.

- Aperte o acessório do regulador no depósito rodando para a direita (1). Coloque o regulador de forma a que o orifício de ventilação (2) fique virado para baixo.
- Aperte o acessório do regulador no depósito rodando para a esquerda (3) (4).
- Rode a alavanca do regulador (5) no sentido dos ponteiros do relógio para a posição desligar. Empurre o regulador para baixo na válvula do depósito até o regulador encaixar na posição (6).
- Certifique-se de que a alavanca do regulador se encontra na posição desligar. Deslize o anel do regulador para cima (7) (9). Empurre o regulador para baixo na direcção da válvula do depósito e mantenha a pressão. Deslize o anel para fechar (8) (10). Se o regulador não bloquear, repita o procedimento. ♦



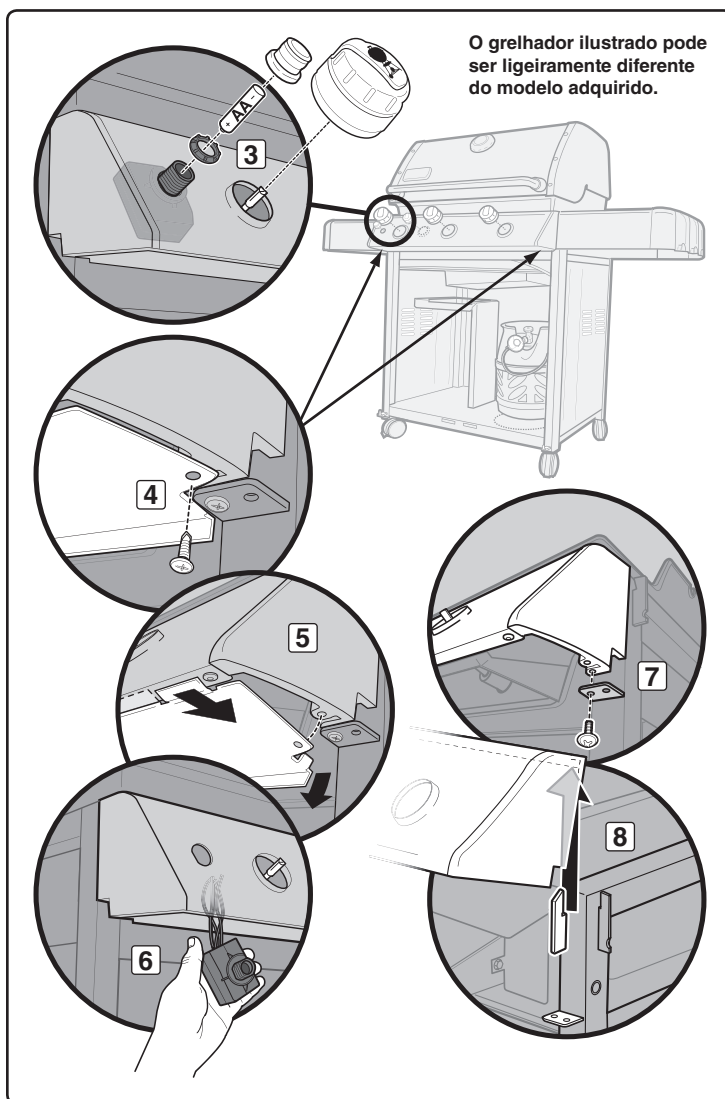
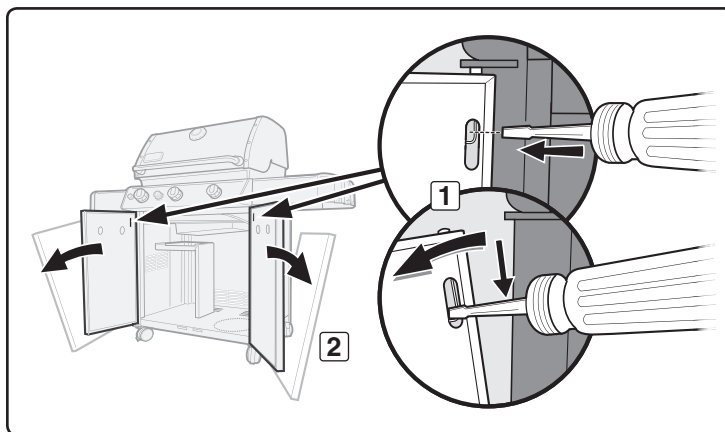
PREPARAÇÃO DA VERIFICAÇÃO DE FUGAS

⚠ AVISO: As ligações de gás do seu grelhador a gás foram testadas na fábrica. No entanto, recomendamos que verifique todas as ligações de gás antes de utilizar o seu grelhador a gás.

Retire os manípulos de controlo e o painel de controlo para teste de fugas

É necessário: Chaves de fendas chatas e Phillips.

- A) Localize a cavilha de engate da porta. Utilizando uma chave de fendas, pressione a cavilha de engate (1) até que a porta se solte da estrutura. Puxe a parte superior da porta, afastando-a da estrutura (2) e levante a porta da cavilha da dobradiça ajustável inferior.
- B) Retire os manípulos de controlo, botão de ignição, porca de retenção e a bateria (3).
- C) Retire os parafusos do deflector de vento com uma chave de fendas Phillips (4).
- D) Incline a extremidade do deflector de vento para baixo e afaste o deflector de vento para retirar (5).
- E) Deixe o módulo do acendedor pendurado pelos fios. Não desligue (6).
- F) Retire os parafusos da parte inferior do painel de controlo com a chave de fendas Phillips (7).
- G) Levante ligeiramente o painel de controlo, incline a extremidade dianteira para cima e levante suavemente (8).
- H) Substitua o painel de controlo e o deflector de vento quando a verificação de fugas está concluída. ♦



INSTRUÇÕES PARA O GÁS

VERIFICAR SE EXISTEM FUGAS DE GÁS

⚠ PERIGO

Não utilize uma chama aberta para verificar se existem fugas de gás. Certifique-se de que não existem faíscas ou chamas abertas na área enquanto estiver a verificar a existência de fugas. As faíscas ou chamas poderão resultar em incêndio ou explosão, que poderá causar ferimentos graves ou morte ou ainda danos materiais.

⚠ **AVISO:** Sempre que desliga e volta a ligar um acessório de gás, deve verificar se existem fugas.

Nota: Todas as ligações de fábrica foram cuidadosamente verificadas relativamente à existência de fugas. A chama dos queimadores foi testada. No entanto, como precaução de segurança, deve voltar a verificar todos os acessórios no que se refere a fugas antes de utilizar a churrasqueira a gás Weber®. O transporte e manuseamento pode desapertar ou danificar um acessório de gás.

⚠ **AVISO:** Efectue estas verificações de fugas, mesmo que o grelhador tenha sido montado pelo representante ou na loja.

Nota: Uma vez que as soluções de teste de fugas, incluindo a água e detergente, podem ser levemente corrosivas, todas as ligações devem ser enxaguadas com água após a verificação da existência de fugas.

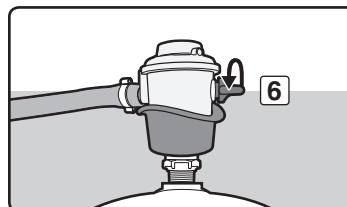
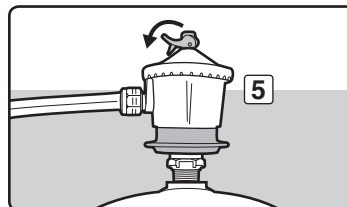
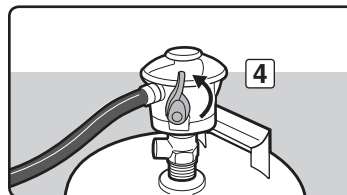
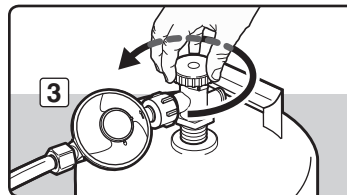
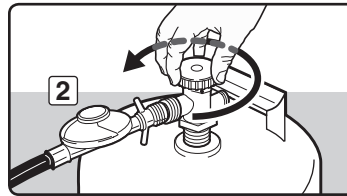
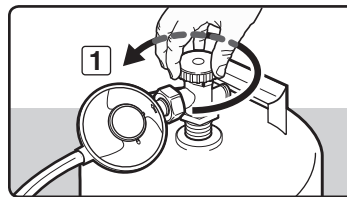
Se o grelhador tiver um queimador lateral, certifique-se de que este se encontra desligado.

Para verificar se existem fugas: abra a válvula da botija de gás, rodando a válvula da botija à mão, para a esquerda.

⚠ **AVISO:** Não ligue os queimadores quando verificar se existem fugas.

É necessário: uma solução de água e sabão e um pano ou pincel para a aplicar.

- A) Misture a água com o sabão.
- B) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador.
 - a) Rode a válvula da botija para a esquerda **(1) (2) (3)**.
 - b) Rode a alavanca do regulador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição ligar **(4)**.
 - c) Desloque a alavanca do regulador para a posição para ligar **(5) (6)**.
- C) Verifique se existem fugas molhando o acessório com a solução de água e sabão e verificando se surgem bolhas. Se surgirem bolhas, ou se uma bolha aumentar, é sinal de que existe uma fuga. Se existir uma fuga, desligue o gás e aperte o acessório. Volte a ligar o gás e verifique novamente utilizando a solução de água com sabão. Se a fuga não parar, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a www.weber.com®.
- D) Quando a verificação de fugas estiver terminada, desligue o fornecimento de gás na fonte e enxagúe as ligações com água.



INSTRUÇÕES PARA O GÁS

Verifique

- A) Ligação do tubo flexível do regulador para a antepara (1).
- B) Ligação da linha de gás principal para a antepara (2).
- C) Ligações da linha de gás principal para o colector (3).
- D) Ligação da linha de gás do queimador lateral para o colector (4).
- E) Acessório do tubo do queimador lateral para o copo do queimador lateral (5).
- F) Ligações do acessório do tubo do queimador lateral para a válvula do queimador lateral (6).

⚠ **AVISO:** Se houver uma fuga na ligação (1, 2, 3, 4, 5 ou 6), aperte o acessório com uma chave e verifique novamente a existência de fugas com uma solução de água e sabão. Se continuar a existir uma fuga após apertar o acessório, **DESLIGUE** o gás. **NÃO UTILIZE O GRELHADOR.** Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Acesse a www.weber.com®.

- G) Ligação da separação rápida do queimador lateral (7).
- H) Ligação do regulador à botija (8).
- I) Ligação do tubo flexível do regulador para o regulador (9).
- J) Ligações das válvulas ao colector (10).

⚠ **AVISO:** Se existir uma fuga nas ligações (7, 8, 9 ou 10), desligue o gás. **NÃO UTILIZE O GRELHADOR.** Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Acesse a www.weber.com®.

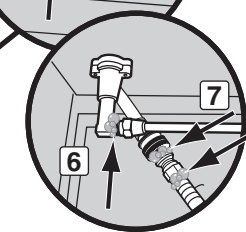
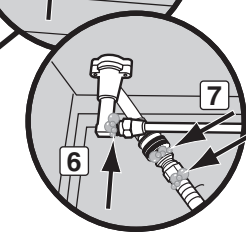
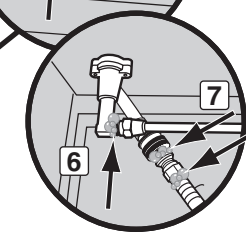
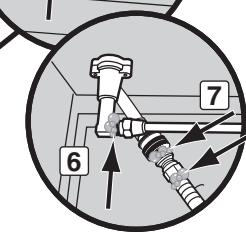
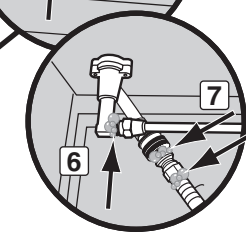
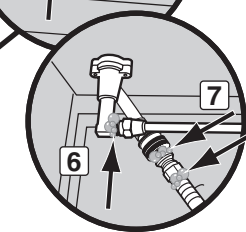
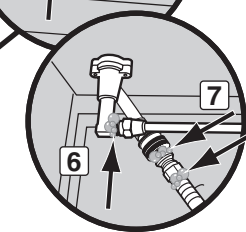
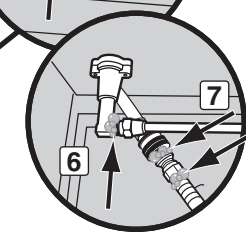
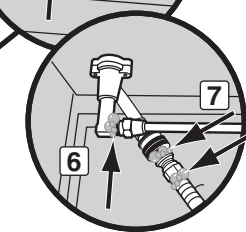
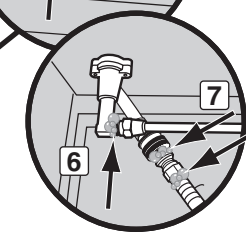
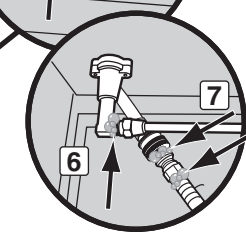
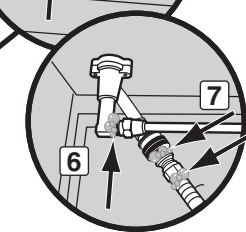
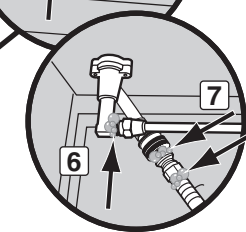
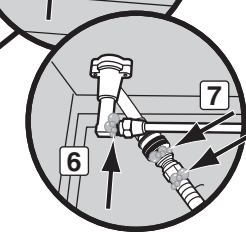
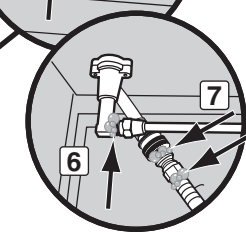
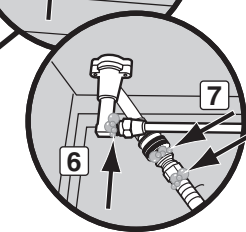
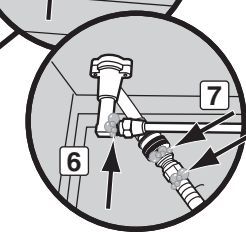
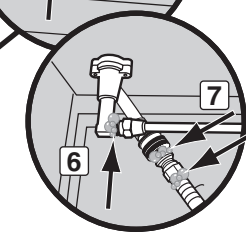
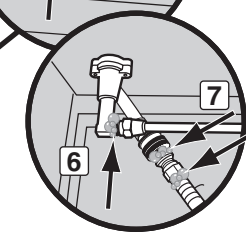
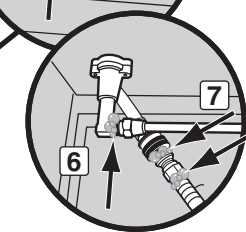
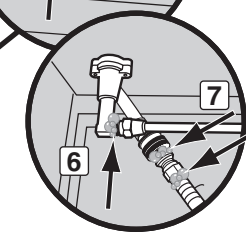
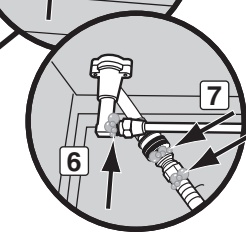
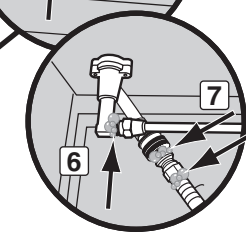
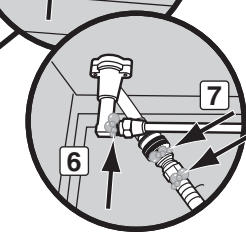
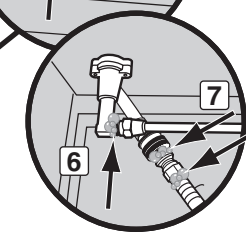
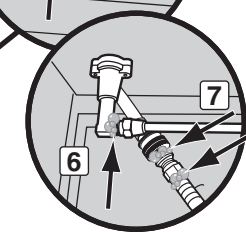
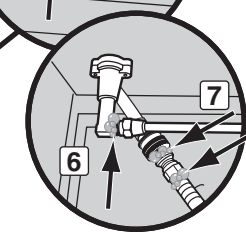
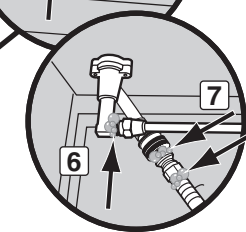
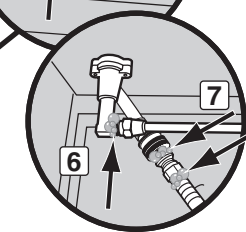
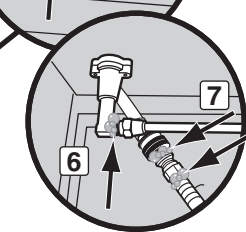
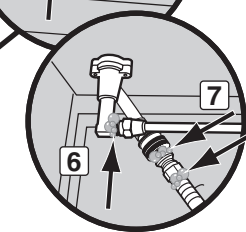
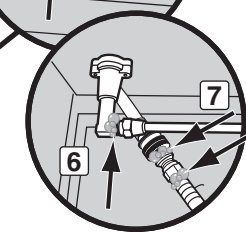
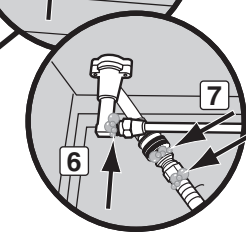
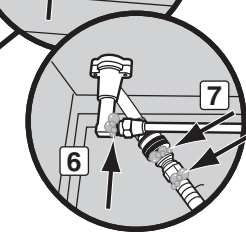
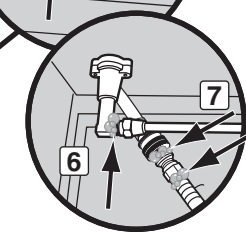
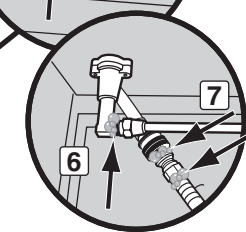
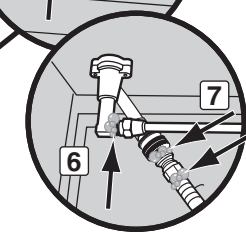
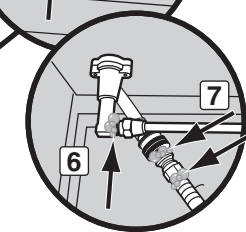
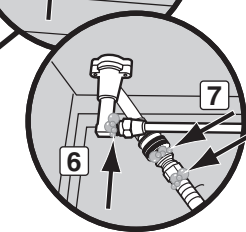
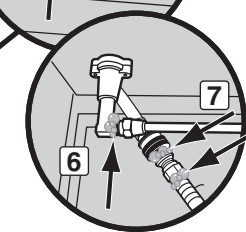
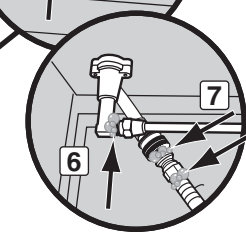
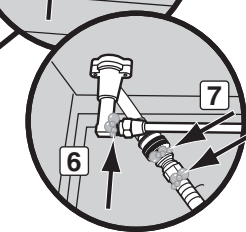
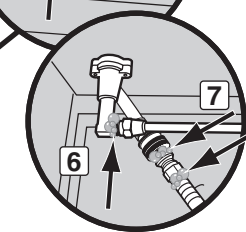
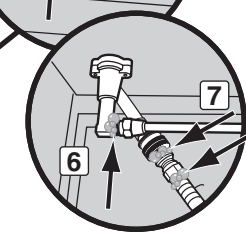
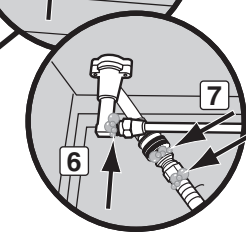
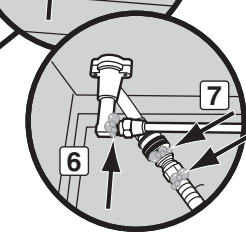
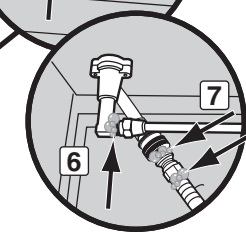
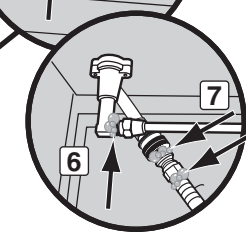
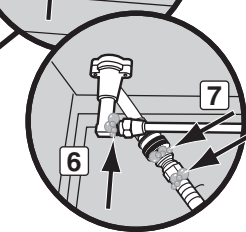
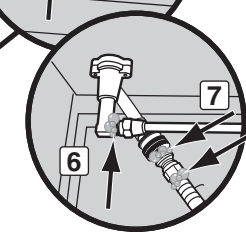
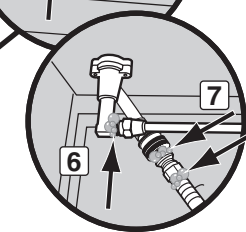
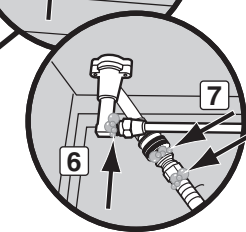
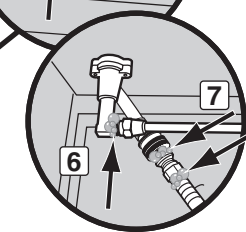
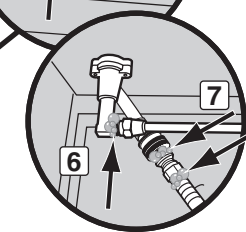
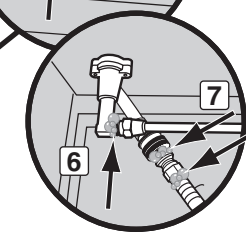
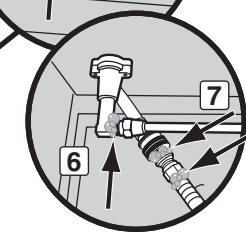
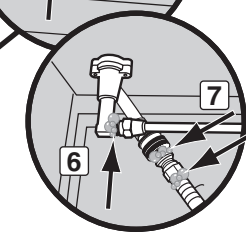
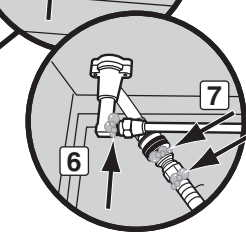
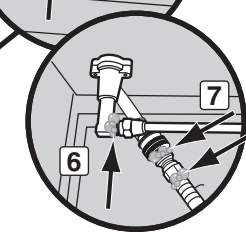
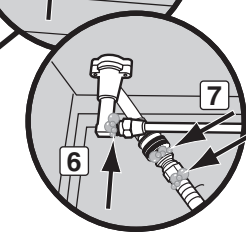
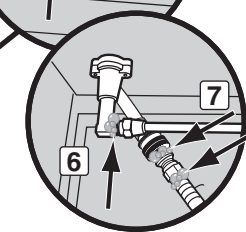
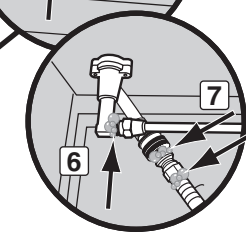
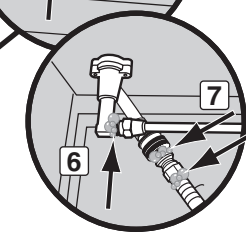
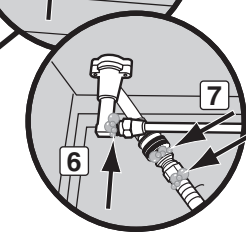
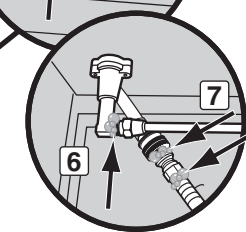
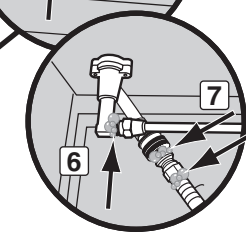
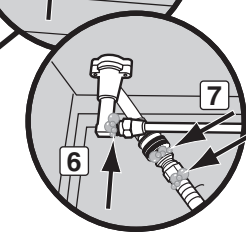
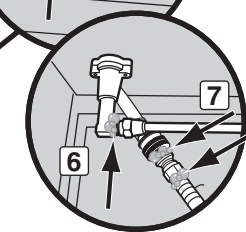
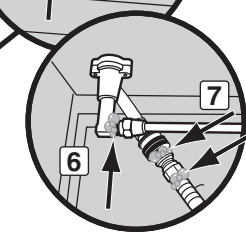
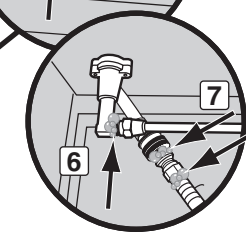
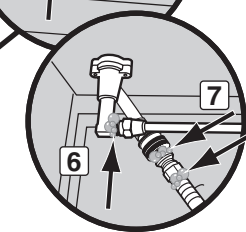
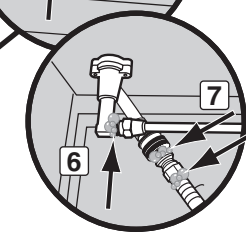
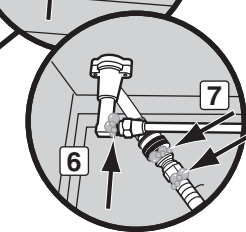
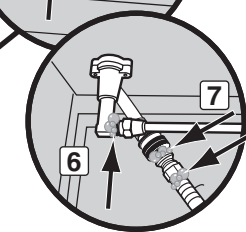
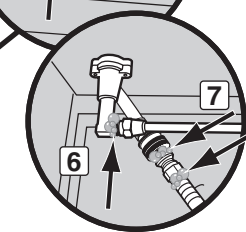
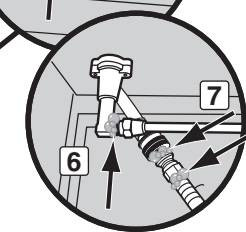
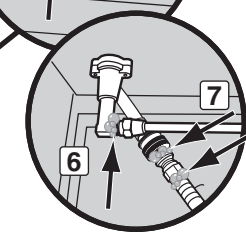
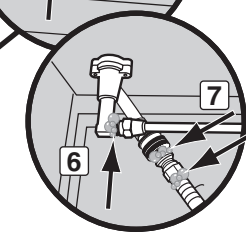
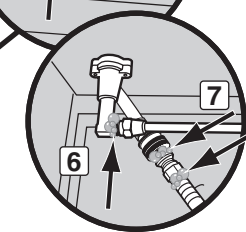
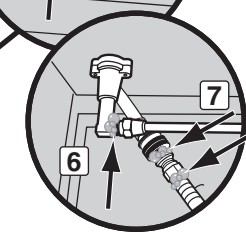
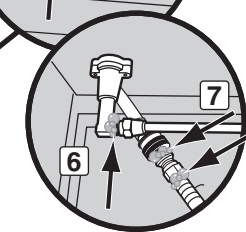
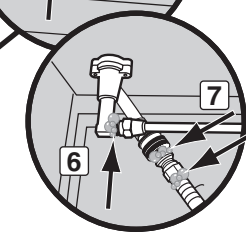
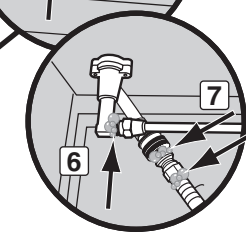
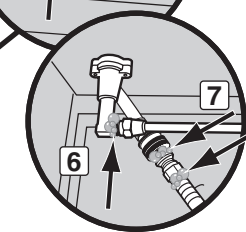
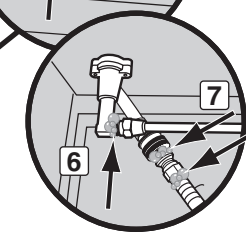
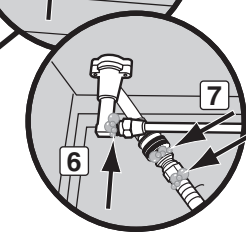
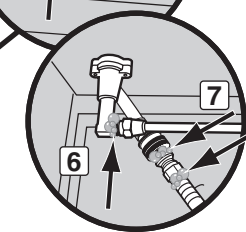
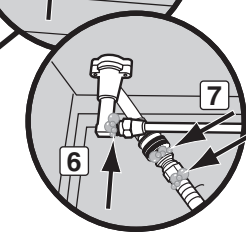
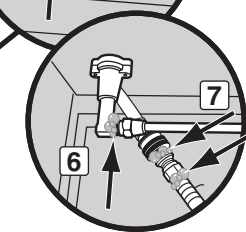
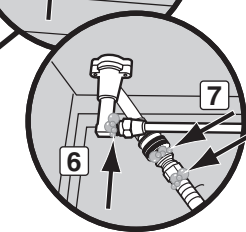
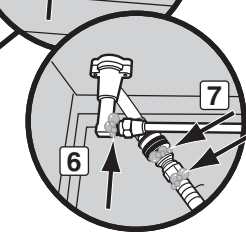
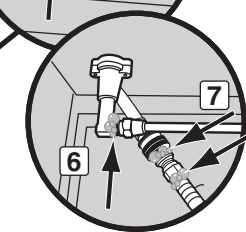
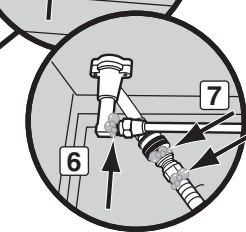
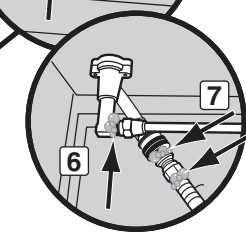
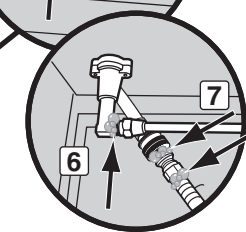
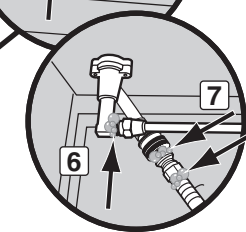
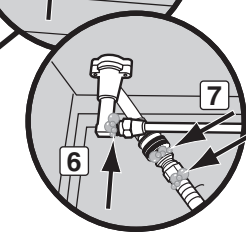
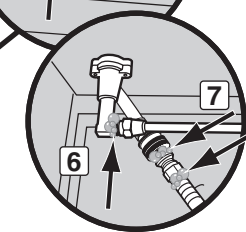
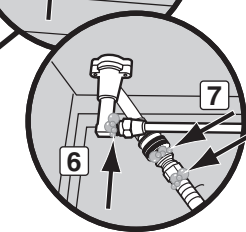
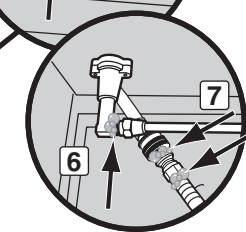
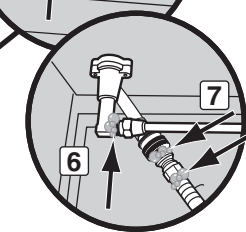
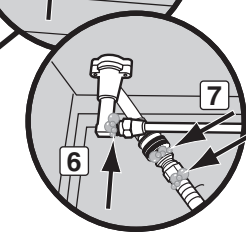
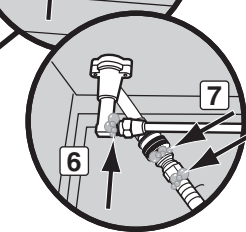
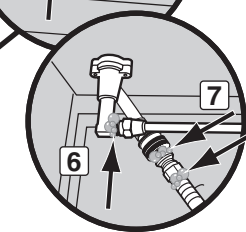
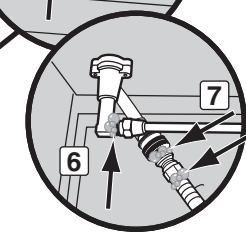
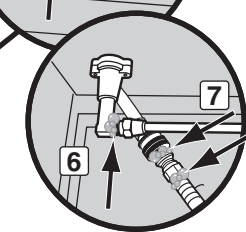
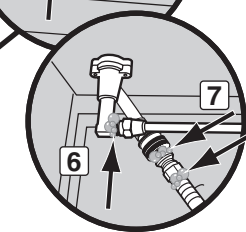
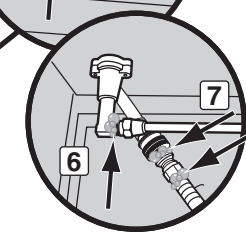
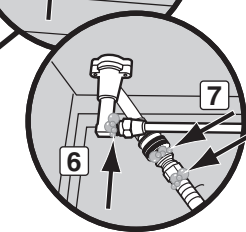
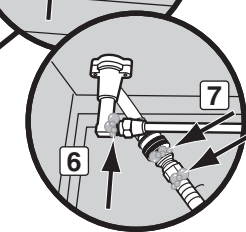
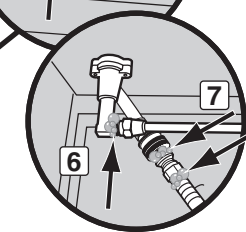
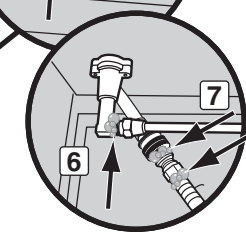
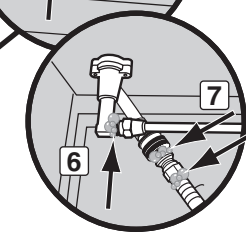
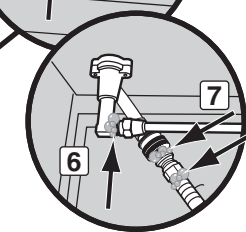
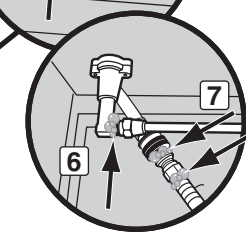
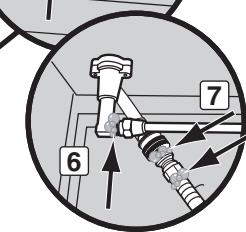
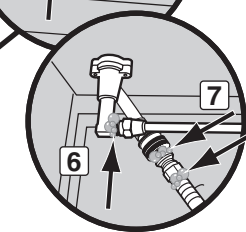
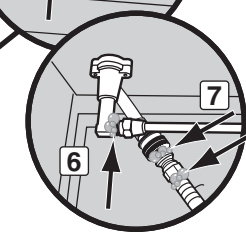
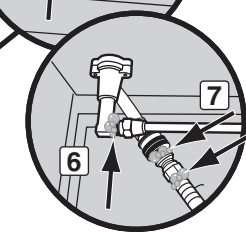
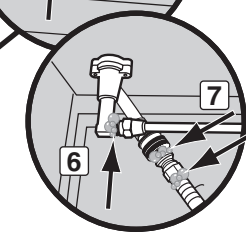
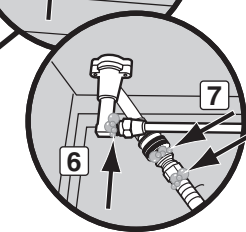
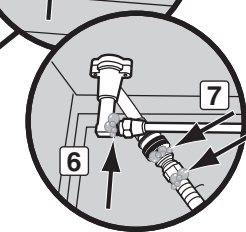
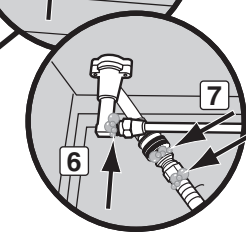
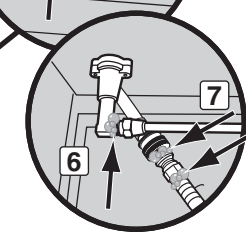
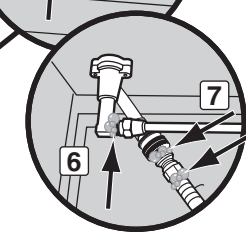
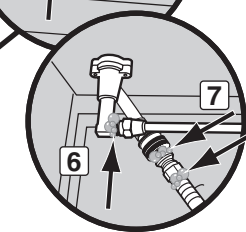
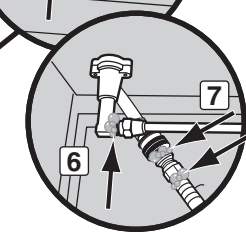
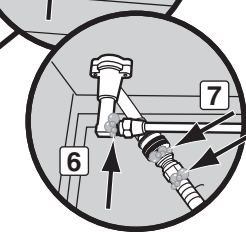
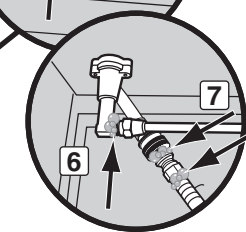
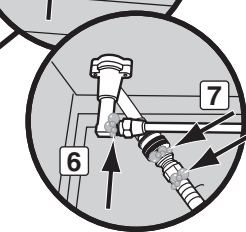
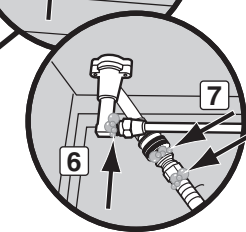
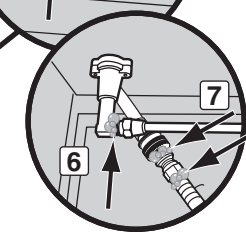
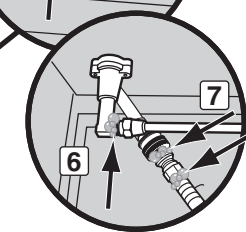
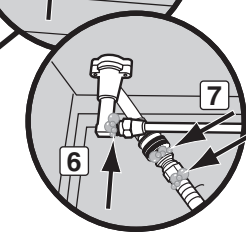
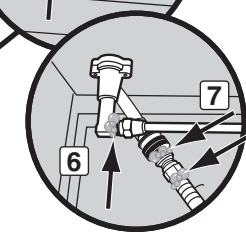
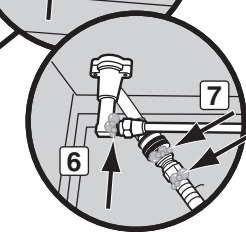
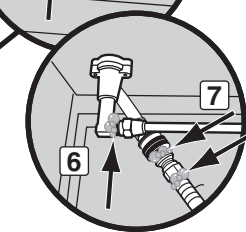
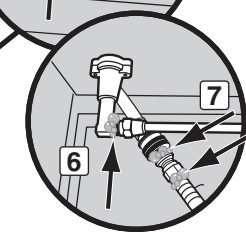
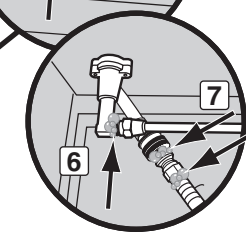
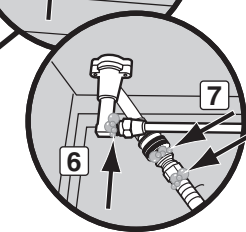
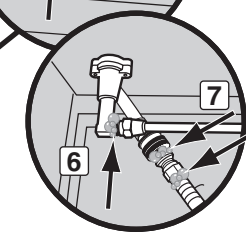
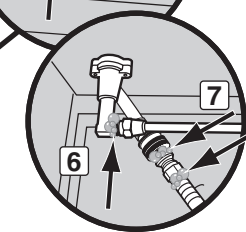
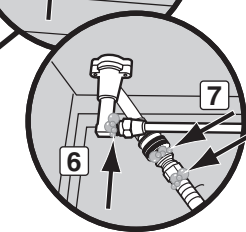
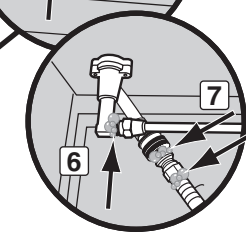
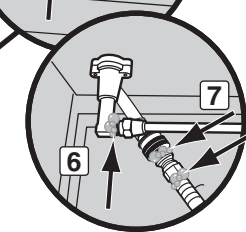
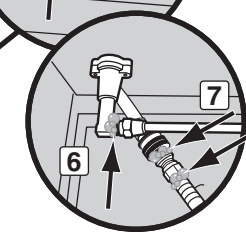
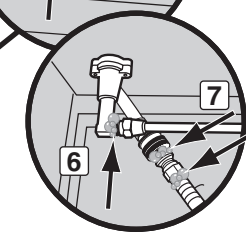
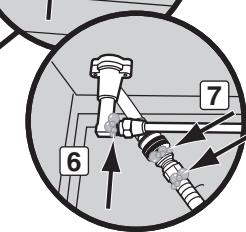
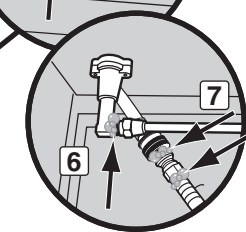
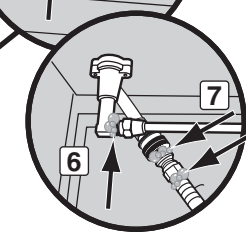
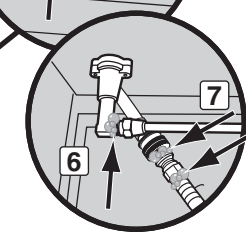
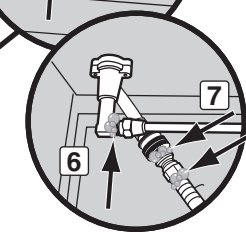
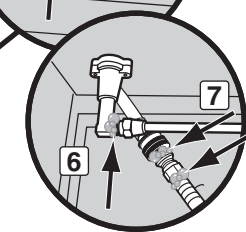
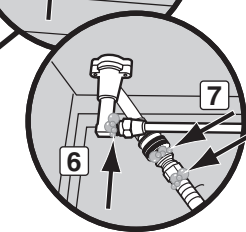
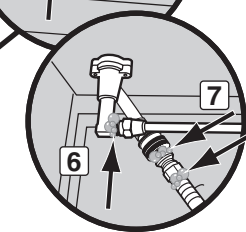
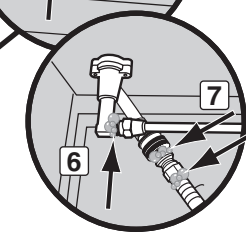
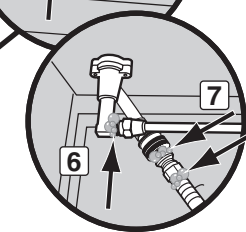
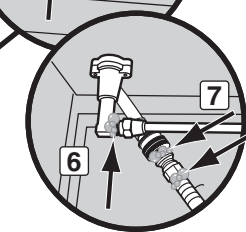
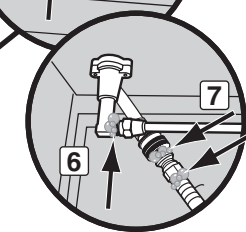
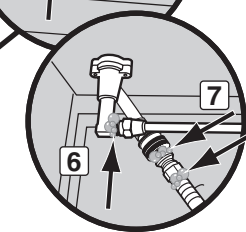
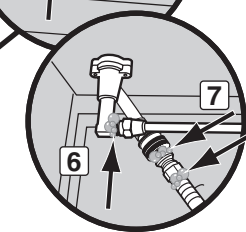
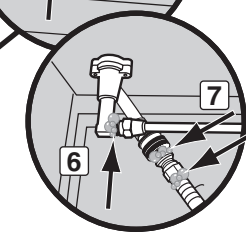
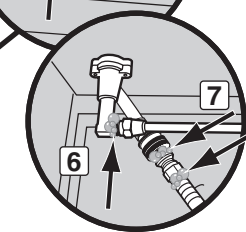
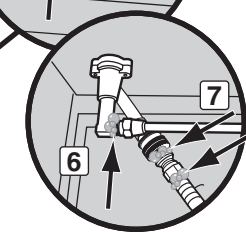
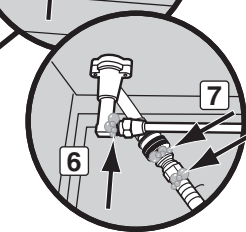
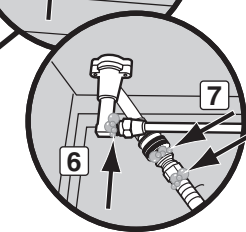
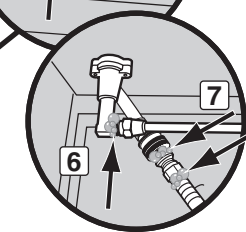
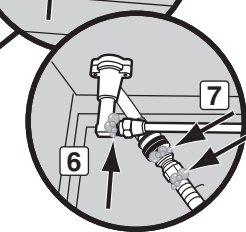
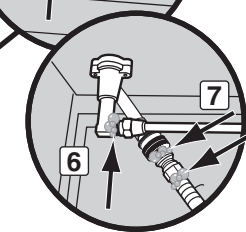
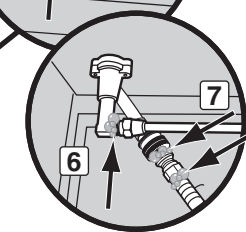
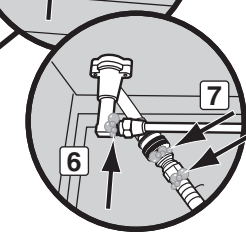
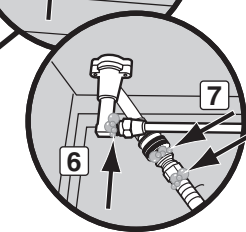
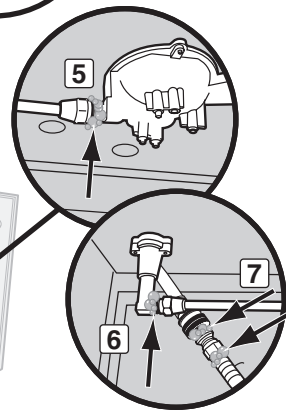
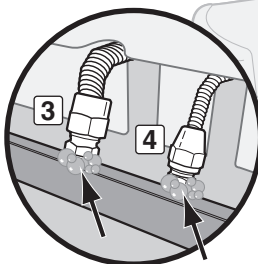
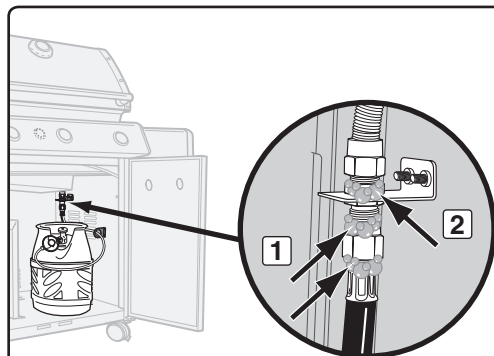
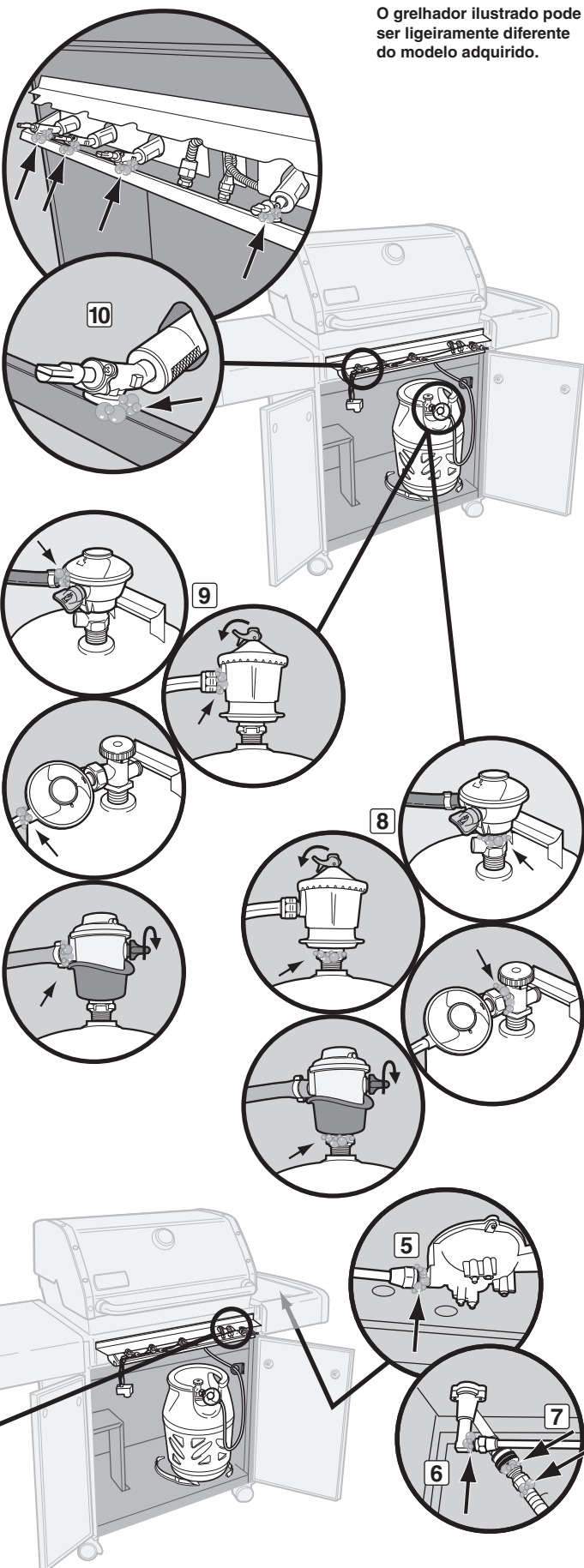
Quando a verificação da existência de fugas estiver terminada, **DESLIGUE** o fornecimento de gás na fonte e enxágue as ligações com água.

Reinstale o painel de controlo

É necessário: chave de fendas Phillips

- A) Posicione a extremidade superior do painel de controlo nas patilhas da estrutura. Pressione para baixo até à posição.
- B) Reinstale o módulo do acendedor.
- C) Deslize ambas as patilhas do deflector de vento mais curtas para a extremidade interior do painel de controlo e, ao mesmo tempo, deslize a patilha mais longa para a extremidade exterior. Consulte as ilustrações anteriores para referência.
- D) Alinhe os parafusos com os orifícios de parafuso no suporte e estrutura do painel de controlo.
- E) Aperte os parafusos.
- F) Coloque os manipuladores de controlo correspondentes nas hastes da válvula. ♦

O grelhador ilustrado pode ser ligeiramente diferente do modelo adquirido.



INSTRUÇÕES PARA O GÁS

ABASTECER A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO

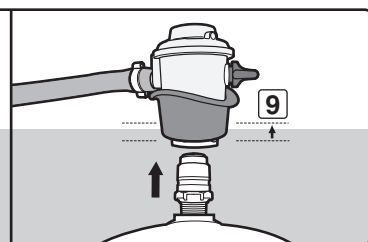
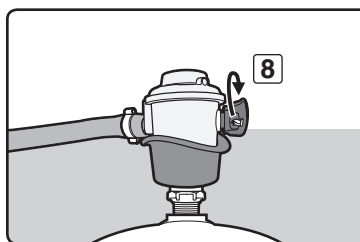
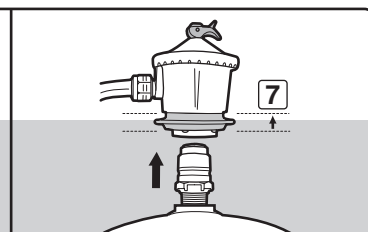
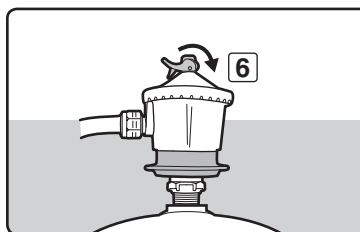
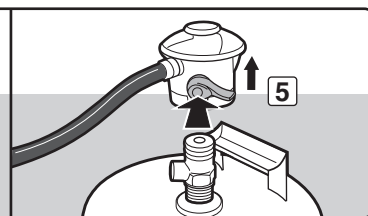
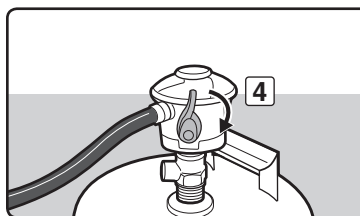
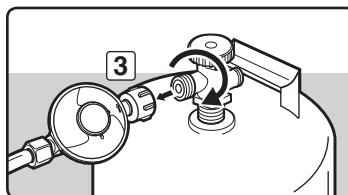
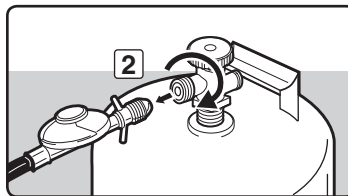
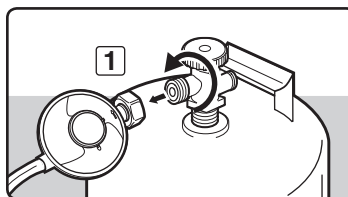
É recomendável abastecer a botija GPL antes de estar completamente vazia. Para abastecer, leve a botija GPL a um fornecedor de “Gás propano”.

Remoção da botija de fornecimento de gás:

- A) Desligue o fornecimento de gás e desligue o conjunto do tubo flexível e do regulador da botija. Siga uma das instruções específicas de ligação do regulador com base no seu tipo de regulador.
- a) Desaperte o acessório do regulador do depósito rodando para a esquerda (1).
 - b) Desaperte o acessório do regulador do depósito rodando para a direita (2) (3).
 - c) Rode a alavanca do regulador no sentido dos ponteiros do relógio (4) para a posição desligar. Empurre a alavanca do regulador até se libertar do depósito (5).
 - d) Desloque a alavanca do regulador para a posição desligar (6) (8). Deslize o anel do regulador para cima (7) (9) para desligar do depósito.
- B) Substitua a botija vazia por uma botija cheia. ♦

VOLTAR A LIGAR A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO

Consulte “LIGAR A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO”. ♦



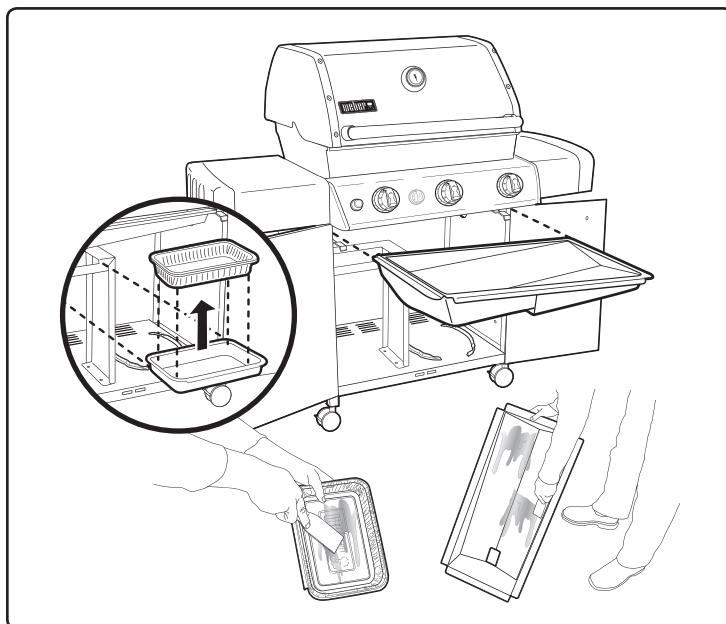
ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR

TABULEIRO DE GORDURA CORREDIÇO E COLECTOR DE PINGOS DESCARTÁVEL

O seu grelhador foi construído com um sistema de recolha de gordura. Sempre que utilizar o grelhador, verifique o tabuleiro de gordura corrediço e o colector de pingos descartável por acumulação de gordura.

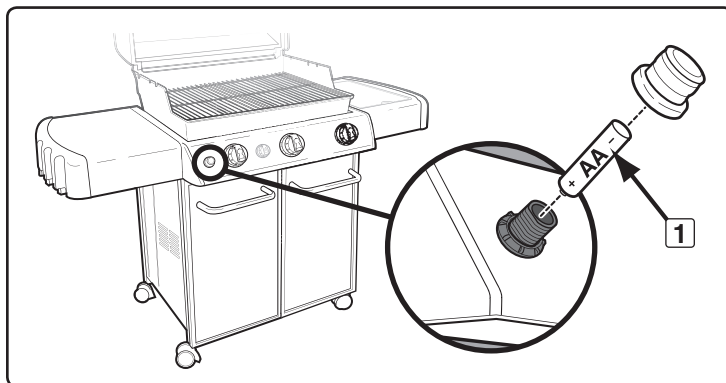
Retire o excesso de gordura com uma espátula de plástico; consulte a ilustração. Quando necessário, lave o tabuleiro de gordura e o colector de pingos com uma solução de sabão e água, de seguida, enxágue com água limpa. Substitua o colector de pingos descartável, conforme necessário.

- ⚠ **AVISO:** Antes de cada utilização, verifique o tabuleiro de gordura corrediço e o colector de pingos descartável por acumulação de gordura. Retire a gordura em excesso para evitar incêndio provocado por gordura. Um incêndio provocado por gordura pode causar ferimentos corporais graves ou danos materiais.
- ⚠ **ATENÇÃO:** Não frite o tabuleiro de gordura corrediço com folha de alumínio. ♦



INSPECÇÃO DA IGNIÇÃO ELECTRÓNICA

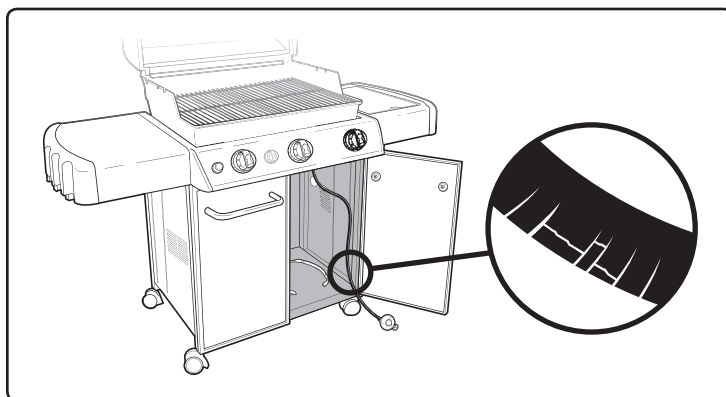
Certifique-se de que a sua pilha AA (apenas alcalina) está em bom estado e de que está bem instalada (1). Algumas pilhas estão envolvidas numa película de protecção de plástico. Este plástico tem de ser retirado. Não confunda este plástico com a etiqueta da pilha. ♦



INSPECÇÃO DO TUBO FLEXÍVEL

O tubo flexível deve ser inspecionado a respeito de quaisquer sinais de fissuras.

- ⚠ **AVISO:** Verifique sempre a existência de amolgadelas, fissuras, abrasões ou cortes no tubo flexível, antes de utilizar o grelhador. Se o tubo flexível estiver de alguma forma danificado, não utilize o grelhador. Substitua utilizando apenas um tubo flexível aprovado pela Weber®. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a www.weber.com®. ♦



IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender os queimadores do grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o grelhador não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

- A) Abra a tampa (1).
- B) Certifique-se de que todos os manípulos de controlo do queimador estão desligados (2). (Prima o botão de controlo e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio para assegurar que está na posição de desligar [OFF].)
- ⚠ **AVISO:** Os manípulos de controlo do queimador devem estar na posição de DESLIGAR (OFF) antes de ligar a válvula da botija GPL (3).
- C) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo de botija e de regulador de que dispõe (3).

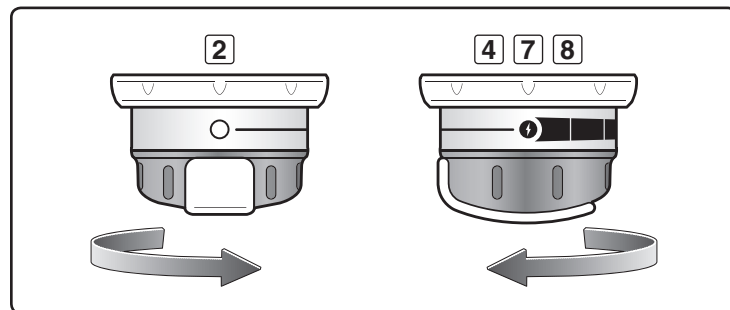
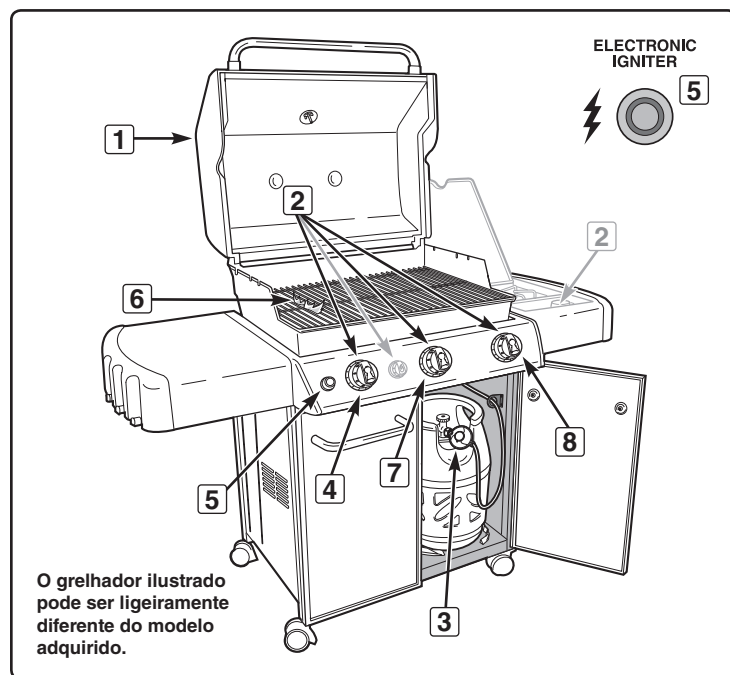
Sistema de ignição electrónica

Cada manípulo de controlo opera um queimador individual e cada queimador é acendido com ignição electrónica. O sistema de ignição electrónica acende cada queimador individualmente com uma faísca do eléctrodo do acendedor dentro da câmara de ignição do Gas Catcher™. O utilizador gera a energia necessária para a faísca premindo o botão de ignição electrónica. O botão produz um estalido.

- D) Acenda os queimadores individualmente da esquerda para a direita. Comece pelo queimador do lado esquerdo; prima o manípulo de controlo e rode-o para a posição LIGAR/ELEVADO (START/HI) (4). Prima continuamente o botão da ignição electrónica (5). O botão produz um estalido. Verifique se o queimador do lado esquerdo está aceso, olhando através das grelhas. Deverá ver uma chama (6).
- ⚠ **AVISO:** Não se incline sobre o grelhador aberto.
- E) Acenda o queimador central premindo o manípulo de controlo e rodando-o para a posição de LIGAR/ELEVADO (START/HI) (7). De seguida, prima continuamente o botão da ignição electrónica (5). Irá ouvi-lo a dar um estalido. Verifique se o queimador central está aceso, olhando através das grelhas.
- F) Acenda o queimador do lado direito premindo o manípulo de controlo e rodando-o para a posição de LIGAR/ELEVADO (START/HI) (8). Prima continuamente o botão da ignição electrónica (5). Irá ouvi-lo a dar um estalido. Confirme se o queimador do lado direito está aceso, olhando através das grelhas.
- ⚠ **AVISO:** Cada queimador deve ser acendido individualmente premindo o botão de ignição electrónica. Se essa operação não for realizada, verifica-se uma formação de chamas devido ao gás, que pode provocar ferimentos graves e danos materiais.
- ⚠ **AVISO:** Se algum queimador não se acender no espaço de cinco segundos, pare, rode o manípulo de controlo para a posição de DESLIGAR (OFF) e aguarde cinco minutos para deixar dissipar o gás antes de tentar novamente ou antes de tentar acender com um fósforo. ♦

PARA APAGAR

Prima e rode cada manípulo de controlo do queimador no sentido dos ponteiros do relógio para a posição de DESLIGAR (OFF). Desligue o fornecimento de gás. ♦



IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL

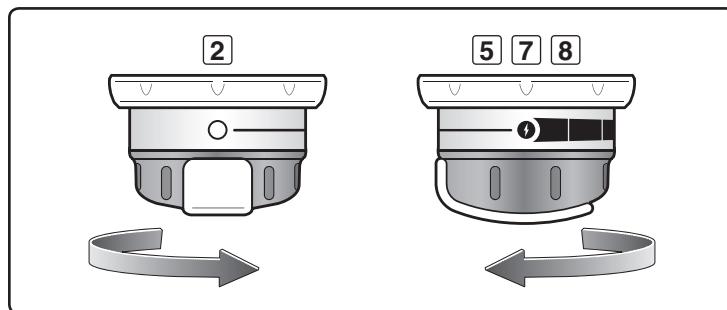
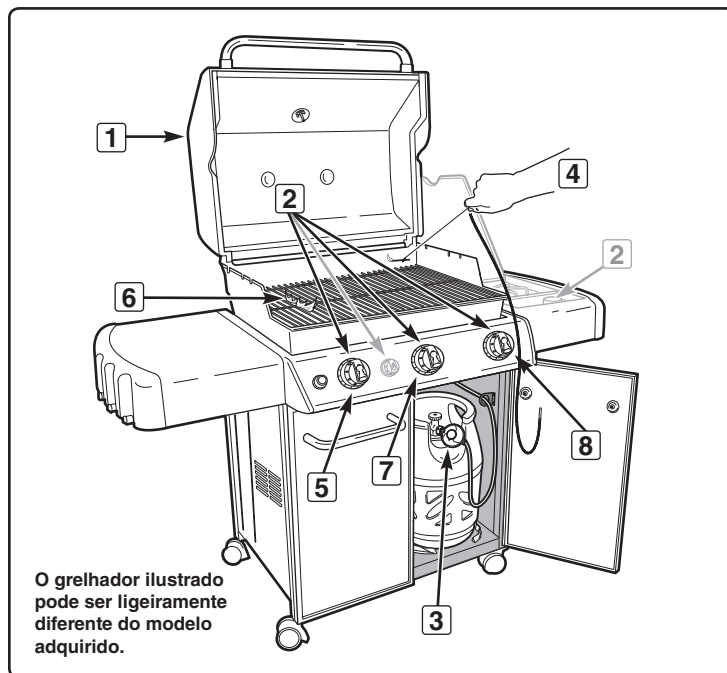
⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender os queimadores do grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o grelhador não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

- A) Abra a tampa (1).
- B) Certifique-se de que todos os manípulos de controlo do queimador estão desligados (2). (Prima o botão de controlo e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio para assegurar que está na posição de DESLIGAR [OFF].)
- ⚠ **AVISO: Os manípulos de controlo do queimador devem estar na posição de DESLIGAR (OFF) antes de ligar a válvula da botija GPL (3).**
- C) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo de botija e de regulador de que dispõe (3).
- D) Acenda os queimadores individualmente da esquerda para a direita. Comece pelo queimador do lado esquerdo. Coloque um fósforo no suporte para fósforos e acenda-o. Introduza o suporte com o fósforo aceso através das grelhas, para além das barras Flavorizer® e adjacente ao queimador do lado esquerdo (4). Prima o manípulo de controlo (5) e rode-o para a posição de LIGAR/ELEVADO (START/HI) para acender o queimador do lado esquerdo. Verifique se o queimador está aceso, olhando através das grelhas. Deverá ver uma chama (6).
- ⚠ **AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto.**
- E) Acenda o queimador central colocando um fósforo no respectivo suporte e acendendo-o. De seguida, introduza o suporte com o fósforo aceso através das grelhas, para além das barras Flavorizer® e adjacente ao queimador central. Prima o manípulo de controlo (7) e rode-o para a posição de LIGAR/ELEVADO (START/HI) para acender o queimador central. Verifique se o queimador central está aceso, olhando através das grelhas.
- F) Acenda o queimador do lado direito colocando um fósforo no respectivo suporte e acendendo-o. De seguida, introduza o suporte com o fósforo aceso através das grelhas, para além das barras Flavorizer® e adjacente ao queimador do lado direito. Prima o manípulo de controlo (8) e rode-o para a posição de LIGAR/ELEVADO (START/HI) para acender o queimador do lado direito. Verifique se o queimador do lado direito está aceso, olhando através das grelhas.
- ⚠ **AVISO: Se algum queimador não se acender no espaço de cinco segundos, pare, rode o manípulo de controlo para a posição de DESLIGAR (OFF) e aguarde cinco minutos para deixar dissipar o gás antes de tentar novamente. ♦**

PARA APAGAR

Prima e rode cada manípulo de controlo do queimador no sentido dos ponteiros do relógio para a posição de DESLIGAR (OFF). Desligue o fornecimento de gás. ♦



IGNIÇÃO DO QUEIMADOR SEAR STATION®

O modelo 330 inclui um queimador para crestar, que funciona como queimador individual. A ignição do queimador para crestar é igual à ignição do queimador principal. Para acender o queimador para crestar, consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL". **Tenha em conta todos os passos, perigos e avisos ao acender o queimador para crestar, assim como faria para acender o queimador principal.** ♦

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR SEAR STATION®

Para acender manualmente o queimador para crestar, consulte "IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL". **Tenha em conta todos os passos, perigos e avisos ao acender manualmente o queimador para crestar, assim como faria para acender manualmente o queimador principal.** ♦

EM QUE CONSISTE CRESTAR?

Crestar consiste numa técnica de grelhagem directa utilizada em carnes, tais como bife, peças de aves, peixe e costeletas. Ao crestar, a superfície dos alimentos é alourada a alta temperatura. Ao crestar ou alourar ambos os lados da carne, a superfície dos alimentos é caramelizada, criando um sabor mais agradável. Crestar também melhorará a aparência da carne com as marcas das grelhas. O contraste resultante das texturas e sabores, pode tornar os alimentos mais agradáveis ao paladar.

À medida que ganha experiência utilizando a Sear Station®, recomendamos que experimente com tempos a crestar diferentes, para encontrar os resultados que melhor se adequem ao seu gosto. ♦

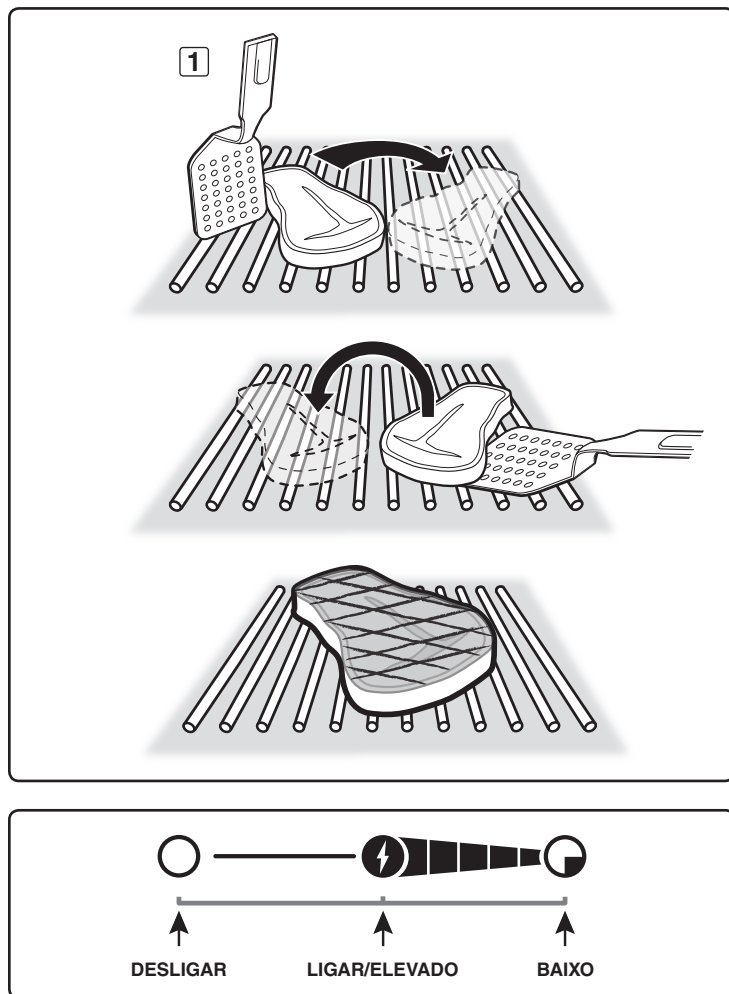
FUNCIONAMENTO DO QUEIMADOR SEAR STATION®

O queimador Sear Station® tem definições de controlo para desligar (OFF), ligar/alto (START/HI) e baixo (LOW) que funcionam com os queimadores do lado esquerdo e central. Com os queimadores de crestar e adjacentes, pode crestar as carnes de forma eficaz e, ao mesmo tempo, utilizar o queimador do lado direito para grelhar com calor moderado.

Antes de crestar os alimentos, deve colocar todos os queimadores principais na posição alto (HI) durante quinze minutos, para pré-aquecer a grelha. Quando a grelha tiver pré-aquecido, coloque o queimador do lado direito na posição de desligado (OFF) ou baixo (LOW). Deixe os queimadores do lado esquerdo e central na posição alto (HI) e acenda o queimador Sear Station®.

Coloque a carne directamente por cima da Sear Station®. Irá crestar cada lado entre um a quatro minutos, consoante o tipo e a espessura da carne. Pode rodar os alimentos um quarto de volta, para fazer marcas cruzadas (1) antes de grelhar o outro lado da mesma forma.

Quando tiver terminado de crestar a carne, pode acabar de a grelhar, colocando-a sobre calor mais moderado no queimador do lado direito para obter o nível de cozedura pretendido. Grelhe sempre com a tampa fechada para permitir o máximo calor e evitar chamas repentinas. ♦



DICAS PARA GRELHAR E CONSELHOS ÚTEIS

- Pré-aqueça sempre o grelhador antes de cozinhar. Regule todos os queimadores para calor ELEVADO e feche a tampa; aqueça durante 10 minutos ou até o termómetro registar 260°-288°C (500°-550°F).
- Crestar carnes e grelhar com a tampa para baixo para obter sempre alimentos grelhados na perfeição.
- Os tempos para grelhar nas receitas têm como base temperaturas de 20°C (70°F) com pouco ou nenhum vento. Permita um maior tempo de confecção em dias frios ou ventosos, ou a maiores altitudes. Permita menos tempo de grelhagem com temperaturas extremamente quentes.
- Os tempos para grelhar podem variar devido às temperaturas, quantidade, tamanho e forma dos alimentos a serem grelhados.
- A temperatura do grelhador a gás pode ser maior que o normal nas primeiras utilizações.
- As condições para grelhar podem exigir o ajuste dos controlos dos queimadores para obter as temperaturas de grelhagem correctas.
- De um modo geral, os grandes pedaços de carne requerem mais tempo de confecção do que os pedaços pequenos. Uma grelha cheia de comida requer mais tempo de confecção do que uma grelha quase vazia. Os alimentos grelhados em recipientes, como feijões cozidos, necessitam de mais tempo se forem grelhados numa caçarola funda em vez de um tabuleiro.
- Corte a gordura em excesso dos bifes, costeletas e assados, deixando apenas 6,4 mm (¼ ") de gordura. Menos gordura torna a limpeza mais fácil e é uma garantia contra labaredas indesejadas.
- Os alimentos colocados na grelha directamente acima dos queimadores podem necessitar de ser virados ou movidos para uma área menos quente.
- Utilize tenazes em vez de um garfo para virar e manusear carnes e assim evitar perder sucos naturais. Utilize duas espátulas para manusear peixes grandes inteiros.
- Caso ocorra uma labareda indesejada, desligue todos os queimadores e mova a comida para uma outra área da grelha. Quaisquer chamas serão rapidamente extintas. Após a extinção das chamas, volte a acender o grelhador. **NUNCA UTILIZE ÁGUA PARA APAGAR CHAMAS NUM GRELHADOR A GÁS.**
- Algumas comidas, como estufados ou filetes de peixe finos, necessitam de um recipiente para grelhar. Os tabuleiros de alumínio descartáveis são muito convenientes, mas qualquer panela de metal com pegas à prova de fogo também pode ser usada.
- Certifique-se sempre de que o tabuleiro de gordura e o colector de recolha estão limpos e sem resíduos.
- Não fure o tabuleiro de gordura corrediço com alumínio. Isto pode evitar que a gordura passe para o colector de recolha.
- Utilizar um temporizador irá ajudar a distinguir entre "bem-passado" e "esturricado". ♦

PRÉ-AQUECIMENTO

O grelhador a gás Weber® é um equipamento de alta eficiência energética. Funciona a uma potência BTU baixa e económica. É importante pré-aquecer a grelha antes de grelhar. Acenda o grelhador a gás de acordo com as instruções no manual do utilizador. Para pré-aquecer: após o acendimento, regule todos os queimadores para LIGAR/ELEVADO, feche a tampa e aqueça até a temperatura atingir entre 260° e 288° C (500°F e 550°F), a temperatura para grelhar recomendada. Isto irá demorar entre 10 a 15 minutos dependendo das condições de temperatura do ar e do vento.

Pode ajustar os queimadores individuais, consoante o necessário. As definições de controlo são DESLIGAR, LIGAR/ELEVADO, MÉDIO ou BAIXO.



Nota: Devido às condições de utilização, tais como o vento e as condições meteorológicas, poderá ser necessário regular os controlos do queimador para obter a temperatura de confecção adequada.

Nota: Se o grelhador perder calor enquanto estiver a cozinhar, consulte a secção de resolução de problemas deste manual.

⚠ AVISO: Não desloque a churrasqueira a gás Weber® durante a respectiva utilização ou enquanto a churrasqueira estiver quente.

Se os queimadores se apagarem durante a confecção dos alimentos, abra a tampa, desligue os queimadores e aguarde cinco minutos antes de voltar a acendê-lo. ♦

COZINHAR COM A TAMPA FECHADA

Toda a confecção é feita com a tampa para baixo para proporcionar um calor circulado uniforme. Com a tampa fechada, o grelhador a gás cozinha de forma muito idêntica a um forno de convecção. O termómetro na tampa indica a temperatura no interior do grelhador. Todo o pré-aquecimento e grelhagem são feitos com a tampa fechada. Nada de espereitar — perde-se calor sempre que levantar a tampa. ♦

PINGOS E GORDURA

As barras Flavorizer® são concebidas para "fumar" a quantidade correcta de gotas, para dar gosto aos alimentos. As gotas em excesso e a gordura serão acumuladas no colector de recolha, debaixo do tabuleiro de gordura corrediço. Existem colectores de pingos descartáveis que se adaptam ao colector de recolha.

⚠ AVISO: Antes de cada utilização, verifique o tabuleiro de gordura corrediço e o colector de recolha a respeito de acumulação de gordura. Retire o excesso de gordura para evitar um incêndio de gordura no tabuleiro de gordura corrediço. ♦

SISTEMA FLAVORIZER®

Quando os sucos da carne pingam dos alimentos para as barras Flavorizer® especialmente inclinadas, criam fumo que dá aos alimentos aquele sabor irresistível a churrasco. Graças ao design único dos queimadores, às barras Flavorizer® e aos controlos de temperatura flexíveis, a formação descontrolada de labaredas é praticamente eliminada porque VOCÊ controla as chamas. O design especial das barras Flavorizer® e dos queimadores faz com que o excesso de gordura seja dirigido através do tabuleiro de gordura corrediço para o colector de recolha de gordura. ♦

IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender o queimador lateral ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o queimador lateral não acende, poderá causar a formação explosiva de labaredas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

- A) Abra a tampa do queimador lateral (1).
- B) Verifique se a válvula do queimador lateral está desligada (pressione o manípulo de controlo e rode para a direita para garantir que está na posição DESLIGAR), coloque todos os queimadores que não estão a ser utilizados na posição DESLIGAR, (pressione e rode para a direita) (2).
- C) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador (3).
- D) Pressione e rode a válvula de controlo do queimador lateral para LIGAR/ELEVADO (4).
- E) Prima várias vezes o botão de ignição de modo a ouvir sempre um estalido até ver uma chama (5).

⚠ **ATENÇÃO:** A chama do queimador lateral pode ser difícil de ver num dia com muito sol.

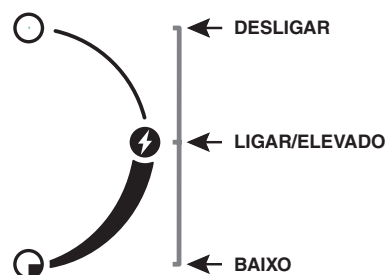
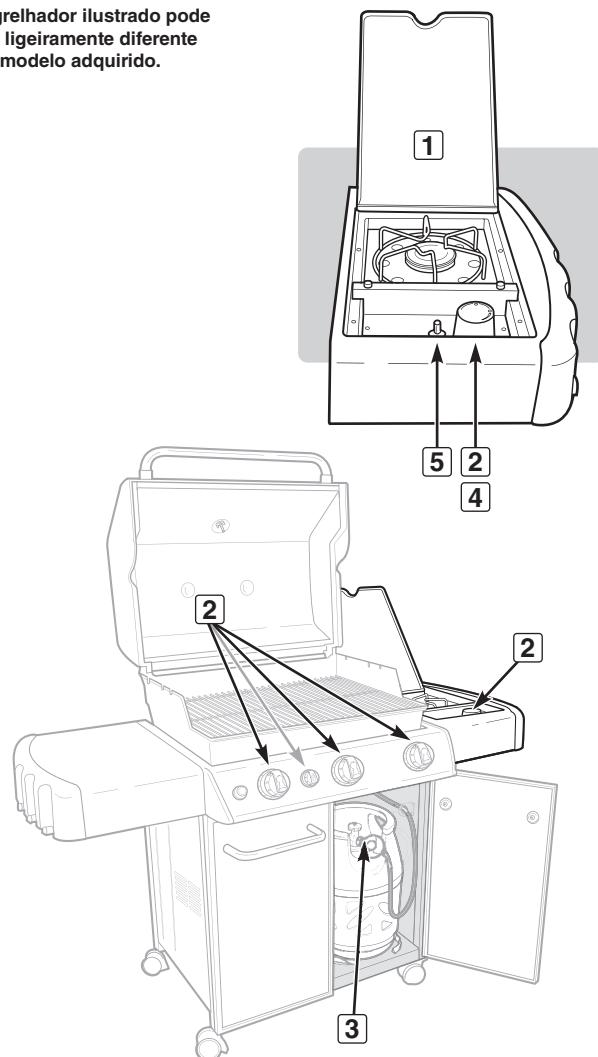
⚠ **AVISO:** Se o queimador lateral não acender em cinco segundos:

- a) Desligue a válvula de controlo do queimador lateral, os queimadores principais e a fonte de gás.
- b) Aguarde cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar novamente ou tentar acender com um fósforo (consulte “IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR LATERAL”). ♦

PARA APAGAR

Empurre para baixo e rode o manípulo lateral de controlo do queimador para a posição OFF. Certifique-se de que o queimador está desligado e arrefecido antes de fechar a tampa do queimador lateral. ♦

O grelhador ilustrado pode ser ligeiramente diferente do modelo adquirido.



IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR LATERAL

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender o queimador lateral ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o queimador lateral não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

- A) Abra a tampa do queimador lateral (1).
- B) Verifique se a válvula do queimador lateral está desligada (2) (pressione o manípulo de controlo e rode para a direita e rode para a direita para garantir que está na posição DESLIGAR), coloque todos os queimadores que não estão a ser utilizados na posição DESLIGAR, (pressione e rode para a direita).
- C) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador (3).
- D) Coloque um fósforo num suporte para fósforos e acenda-o.
- E) Segure no suporte para fósforos e no fósforo aceso em cada lado do queimador lateral (4).
- F) Pressione e rode a válvula de controlo do queimador lateral para LIGAR/ELEVADO (5).

⚠ **ATENÇÃO:** A chama do queimador lateral pode ser difícil de ver num dia com muito sol.

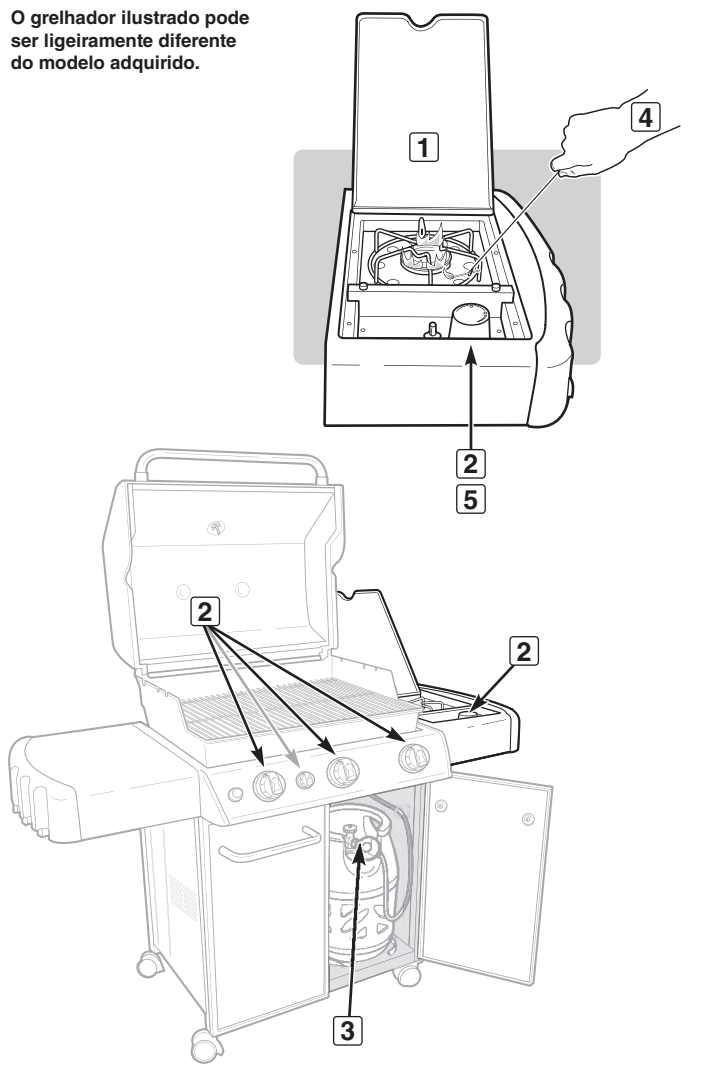
⚠ **AVISO:** Se o queimador lateral não acender em cinco segundos:

- a) Desligue a válvula de controlo do queimador lateral, os queimadores principais e a fonte de gás.
- b) Aguarde cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar novamente. ♦

PARA APAGAR

Empurre para baixo e rode o manípulo lateral de controlo do queimador para a posição OFF. Certifique-se de que o queimador está desligado e arrefecido antes de fechar a tampa do queimador lateral. ♦

O grelhador ilustrado pode ser ligeiramente diferente do modelo adquirido.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFICAÇÃO	SOLUÇÃO
Os queimadores queimam com uma chama amarela ou cor-de-laranja, juntamente com o cheiro a gás.	Inspeccione a rede para aranhas/insectos para verificar se existem obstruções. (Bloqueio de orifícios.)	Limpe a rede para aranhas/insectos. Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL."
Sintomas: Os queimadores não acendem. -ou- Os queimadores têm uma chama intermitente pequena na posição ELEVADO ou A temperatura da churrasqueira só atinge entre 250° e 300° na posição ELEVADO. <i>Alguns países possuem reguladores com um dispositivo de segurança contra o excesso de gás.</i>	O dispositivo de segurança contra excesso de gás, que faz parte da ligação do grelhador à botija de gás, pode ter sido activado.	Para reiniciar o dispositivo de segurança contra excesso de gás, feche a válvula do depósito GPL e coloque todos os manípulos de controlo do queimador na posição OFF. Abra a tampa do grelhador. Rode lentamente a válvula do depósito GPL até que a mesma esteja totalmente aberta. Aguarde alguns segundos antes de acender o grelhador. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL."
O queimador não acende ou a chama está fraca na posição ELEVADO.	O nível de combustível GPL está baixo ou vazio?	Abasteça a botija GPL.
	O tubo flexível de combustível está dobrado?	Endireite o tubo flexível de combustível.
	O queimador acende-se com um fósforo?	Se o queimador acender com um fósforo, então, algumas das aberturas do queimador podem estar obstruídas. Limpe os queimadores. Consulte "MANUTENÇÃO."
O queimador não acende quando prime o botão de ignição.	Certifique-se de que existe um fluxo de gás para os queimadores tentando acender os queimadores através de fósforos. Consulte "IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL"	Se o acendimento através de fósforos for bem sucedido, o problema reside no sistema de ignição. Consulte "OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA."
	Tem um pilha nova instalada?	Certifique-se de que a pilha está em bom estado e instalada correctamente. Consulte "INSPECÇÃO DA IGNIÇÃO ELECTRÓNICA."
	Os fios estão bem ligados ao módulo de ignição?	Certifique-se de que os fios estão bem introduzidos nos terminais na caixa de ignição. Consulte "OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA."
	Existe uma película de plástico a envolver a pilha nova?	Retire a película de plástico.
Ocorrência de explosão de chamas: ⚠ ATENÇÃO: Não fresse o tabuleiro de gordura corrediço com folha de alumínio.	Está a pré-aquecer o grelhador da forma indicada?	Coloque todos os queimadores em ELEVADO durante 10 a 15 minutos para pré-aquecimento.
	As grelhas, deflectores de calor e barras Flavorizer® estão revestidas de gordura queimada?	Limpe cuidadosamente. Consulte "LIMPEZA."
	O tabuleiro de gordura corrediço está sujo e não permite que a gordura passe para o colector de recolha?	Limpe o tabuleiro de gordura corrediço.
O padrão de chama do queimador não é constante. A chama é fraca quando o queimador está regulado para ELEVADO. As chamas não percorrem toda a extensão do tubo do queimador.	Os queimadores estão limpos?	Limpe os queimadores. Consulte "MANUTENÇÃO."
O interior da tampa parece estar a "descascar". (Semelhante a tinta a descascar.)	O interior da tampa é esmaltado ou aço inoxidável e não é pintado. Ela não pode "descascar". O que provavelmente está a ver é gordura já cozida que se transformou em carvão e está agora a cair em flocos. NÃO SE TRATA DE UM DEFEITO.	Limpe cuidadosamente. Consulte "LIMPEZA."
As portas do armário não estão alinhadas.	Verifique o pino de ajuste na base de cada porta.	Desaperte as porcas de ajuste. Deslize as portas até estarem alinhadas. Aperte a porca.
Se os problemas não puderem ser resolvidos com estes métodos, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com .		

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO QUEIMADOR LATERAL

PROBLEMA	VERIFICAÇÃO	SOLUÇÃO
O queimador lateral não acende. <i>Alguns países possuem reguladores com um dispositivo de segurança contra o excesso de gás.</i>	O fornecimento de gás está desligado? O dispositivo de segurança contra excesso de gás, que faz parte da ligação do grelhador à botija de gás, pode ter sido activado.	Ligue o fornecimento de gás. Para reiniciar o dispositivo de segurança contra excesso de gás, feche a válvula do depósito GPL e coloque todos os manípulos de controlo do queimador na posição OFF. Abra o grelhador e as tampas do queimador lateral. Rode lentamente a válvula do depósito GPL até que a mesma esteja totalmente aberta. Aguarde alguns segundos antes de acender o queimador lateral. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL."
A chama é fraca na posição ELEVADO.	O tubo de combustível está arqueado ou dobrado?	Endireite o tubo flexível.
A ignição por botão não funciona.	O queimador acende-se com um fósforo?	Se o fósforo acender o queimador, verifique o distribuidor. Consulte "MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL."
Se os problemas não puderem ser resolvidos com estes métodos, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com .		

LIMPEZA

- ⚠ **AVISO:** Antes de proceder à limpeza do grelhador a gás Weber®, desligue-o e espere que o mesmo arrefeça.
- ⚠ **ATENÇÃO:** Não limpe as barras Flavorizer® nem as grelhas num forno com auto-limpeza.

Superfícies exteriores - Utilize uma solução de água morna com um pouco de detergente para limpar e, em seguida, passe por água.

- ⚠ **ATENÇÃO:** Para limpar o grelhador, não utilize produtos de limpeza para fornos, detergentes abrasivos (detergentes de cozinha), detergentes com constituintes cítricos, esfregões de limpeza abrasivos no grelhador ou nas superfícies do carrinho.

Tabuleiro de gordura correção - Retire a gordura em excesso, lave com água morna com um pouco de detergente e, em seguida, passe por água.

- ⚠ **ATENÇÃO:** Não forne o tabuleiro de gordura correção com folha de alumínio.

Barras Flavorizer® e grelhas - Limpe com uma escova de cerdas de aço inoxidável adequada. Quando for necessário, retire-a do grelhador e lave-a com água morna com um pouco de detergente e passe por água.

Para verificar a disponibilidade das grelhas e barras Flavorizer® contacte o serviço de assistência da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com.

Colector de recolha - Existem tabuleiros de alumínio descartáveis ou poderá forrar a caçarola de recolha com papel de alumínio. Para limpar a caçarola de recolha, lave com água morna com um pouco de detergente e, em seguida, passe por água.

Termómetro - Limpe com água morna com um pouco de detergente; limpe com uma escova plástica.

Compartimento de grelhar - Retire com uma escova os resíduos dos tubos do queimador. NÃO ALARGUE AS ABERTURAS DO QUEIMADOR. Lave o interior do compartimento de grelhar com água morna com um pouco de detergente e passe por água.

Tampa interior - Enquanto a tampa ainda está quente, limpe por dentro com um toalhete para evitar a acumulação de gordura. A gordura acumulada em lascas assemelha-se a lascas de tinta.

Superfícies em aço inoxidável - Lave com um pano macio e uma solução de água com detergente. Tenha o cuidado de esfregar na direcção do alinhamento das fibras do aço inoxidável.

Não utilize produtos de limpeza que contenham ácido, álcoois minerais ou xileno. Após a lavagem, passe bem por água. ♦

PRESERVE O AÇO INOXIDÁVEL

O grelhador ou a caixa, a tampa, painel de controlo e prateleiras, podem ser de aço inoxidável. É fácil manter o bom aspecto do aço inoxidável. Limpe-o com água e detergente, passe por água limpa e seque. Para partículas persistentes, pode ser utilizada uma escova não metálica.

- ⚠ **IMPORTANTE:** Não utilize uma escova metálica ou detergentes abrasivos nas superfícies em aço inoxidável do grelhador, pois tal irá riscá-lo.
- ⚠ **IMPORTANTE:** Quando limpar superfícies certifique-se de que esfrega/limpa na direcção da fibra para conservar o aspecto do aço inoxidável. ♦

REDE PARA ARANHAS/INSECTOS WEBER®

O grelhador a gás Weber®, bem como qualquer outro equipamento a gás para exteriores, é um alvo para aranhas e outros insectos. Eles conseguem fazer ninho na secção venturi (1) dos tubos do queimador. Desta forma, o fluxo normal de gás pode ficar bloqueado, podendo causar o refluxo do gás através da abertura do ar de combustão. Isto pode resultar num incêndio em torno das aberturas do ar de combustão, no painel de controlo, causando danos graves no grelhador.

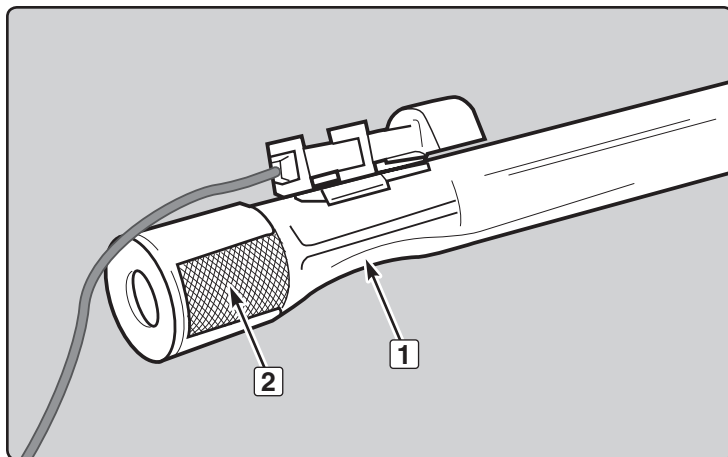
A abertura do ar de combustão do tubo do queimador está equipada com uma rede de aço inoxidável (2) para evitar que aranhas e outros insectos acedam aos tubos do queimador pelas aberturas do ar de combustão.

Recomendamos que a rede para aranhas/insectos seja inspeccionada, pelo menos, uma vez por ano. (Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL"). Inspeccione e limpe as redes para aranhas/insectos se ocorrer algum dos seguintes sintomas:

- A) Cheiro a gás em conjunto com chamas do queimador de cor amarela e lentas.
- B) O grelhador não atinge a temperatura.
- C) O grelhador aquece de forma não uniforme.
- D) Um ou mais queimadores não acendem.

⚠ PERIGO

A não correcção dos sintomas mencionados acima pode ter como resultado um incêndio, que pode resultar em possíveis ferimentos graves ou morte ou ainda danos materiais. ♦



LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO TUBO DO QUEIMADOR

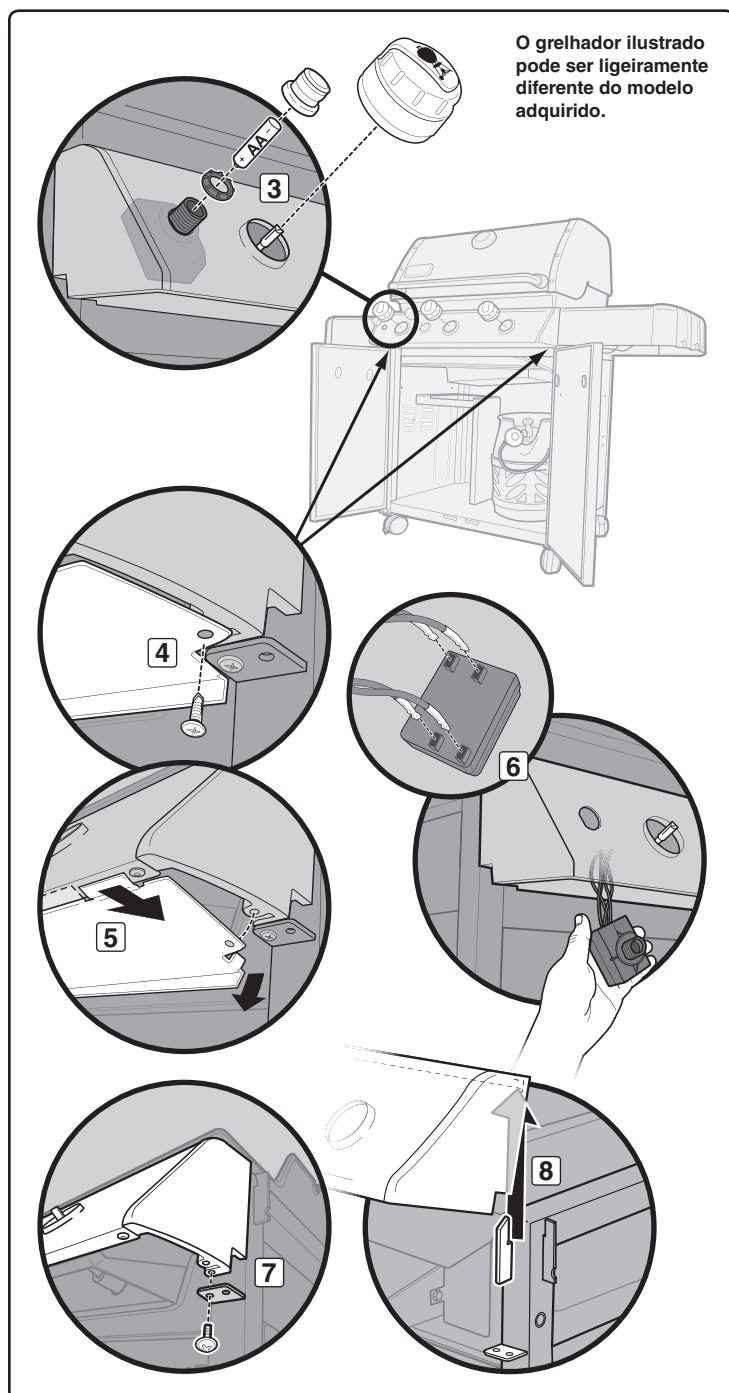
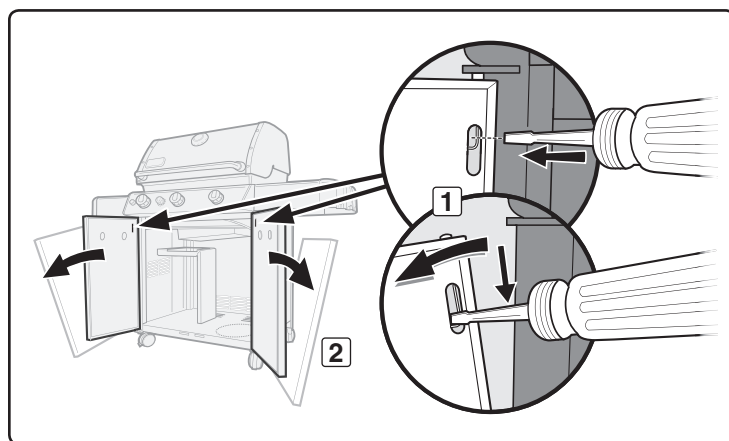
Confirmar se o grelhador está desligado

- Desligue o fornecimento de gás na fonte e desligue o fornecimento de gás.
- Verifique se todos os botões de regulação de gás do queimador estão na posição desligado (○). Verifique empurrando os botões de regulação de gás do queimador e rodando-os para a direita até pararem. Se não rodarem, já estão desligados. Se rodarem, continue a rodá-los para a direita até pararem; em seguida, estarão desligados. Se o grelhador tiver um queimador lateral, certifique-se de que o botão de regulação do queimador lateral se encontra desligado.
- Retire os componentes da cuba de cozedura - Cesto de reaquecimento, grelhas e barras Flavorizer®. (Os reflectores de calor não necessitam de ser retirados.)

Retirar a consola de controlo de gás

É necessário: Uma chave de fendas Philips.

- Localize a libertação do eixo da porta no conjunto da porta. Utilizando uma chave de fendas, empurre a libertação do eixo da porta (1) até que o conjunto da porta se separe do conjunto da estrutura. Retire a parte superior do conjunto da porta do conjunto da estrutura (2) e eleve a parte inferior do conjunto da porta do eixo de articulação ajustável.
- Retire os botões de regulação de gás do queimador, botão de ignição, porca de retenção do acendedor e bateria (3).
- Utilizando uma chave de fendas Philips, retire os parafusos do deflector de vento (4) localizado sob a consola de controlo de gás.
- Incline para trás a extremidade do deflector de vento para baixo e afaste para retirar (5).
- Retire o módulo do acendedor da consola de controlo de gás (6) e retire todos os fios do módulo.
- Retire os parafusos da parte inferior da consola de controlo de gás com a chave de fendas Philips (7).
- Levante ligeiramente a consola de controlo de gás, incline a extremidade dianteira para cima e levante suavemente para retirar (8).



LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO TUBO DO QUEIMADOR (continuação)

Remover os tubos do queimador

É necessário: Uma chave de porcas de 5/16".

- Retire o(s) fio(s) do acendedor do(s) grampo(s) do acendedor (9).
- Utilizando uma chave de porcas de 5/16", retire os parafusos que fixam o canal Crossover® à parte posterior interior da cuba de cozedura (10).
- Retire o parafuso que fixa o tubo do queimador à cuba de cozedura utilizando uma chave de porcas de 5/16" (11).
- Puxe o conjunto do tubo do queimador (isto inclui o acendedor) para cima e retire da cuba de cozedura (12).

Nota: As unidades 310 irão ter um fio de ligação à terra adicional encaixado no tubo do queimador central (13).

Limpar os tubos do queimador

É necessário: uma lanterna, um arame (aramé de cabine esticado), uma escova de cerdas de aço inoxidável e uma escova de cerdas suaves (escova de dentes).

- Observe o interior de cada tubo do queimador e canal Crossover® com uma lanterna (14).
- Elimine quaisquer resíduos ou obstruções do interior dos tubos do queimador e do canal Crossover® com o arame (15).
- Verifique as redes para aranhas/insectos nas extremidades dos tubos do queimador e limpe-as utilizando a escova de cerdas suaves (16).

⚠ ATENÇÃO: Não limpe a rede para aranhas/insectos com ferramentas duras ou afiadas. Não retire as redes para aranhas/insectos nem alargue as aberturas da rede.

- Utilize a escova de cerdas de aço inoxidável para limpar o exterior dos tubos do queimador e o canal Crossover® (17). Isto é efectuado para garantir que todas as portas (aberturas) do tubo do queimador ao longo do comprimento dos tubos do queimador estão completamente abertas. Quando limpar os tubos do queimador, evite danificar o eléctrodo do acendedor escovando cuidadosamente em torno do mesmo.

Reinstalar os tubos do queimador

É necessário: Uma chave de porcas de 5/16".

- Deslize cada tubo do queimador e o fio do acendedor através do orifício na cuba de cozedura (18). Consulte "OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA" para uma posição correcta do tubo do queimador.
- Alinhe o tubo do queimador com a válvula.

⚠ ATENÇÃO: As aberturas do tubo do queimador (19) devem estar correctamente posicionadas por cima dos orifícios da válvula (20).

- Instale novamente os parafusos que fixam o canal Crossover® à cuba de cozedura utilizando uma chave de porcas de 5/16" (21).

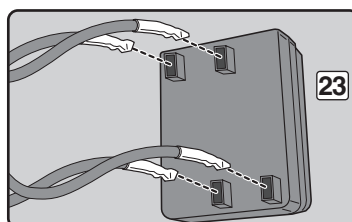
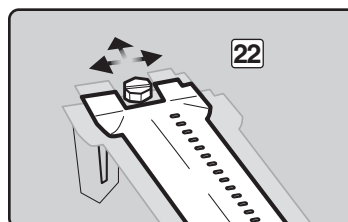
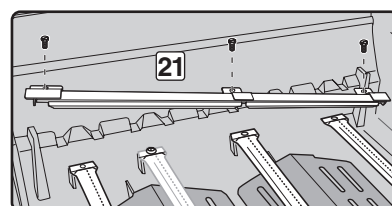
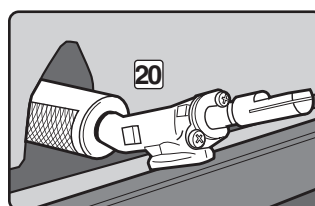
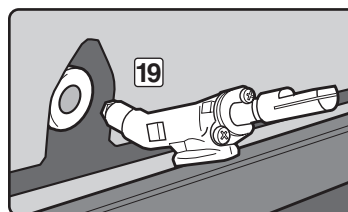
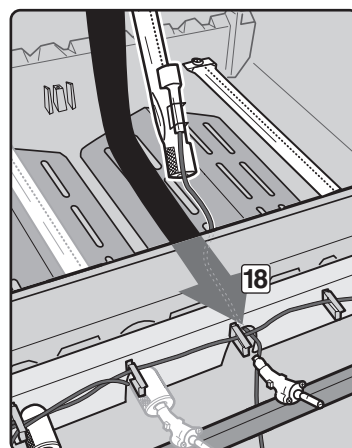
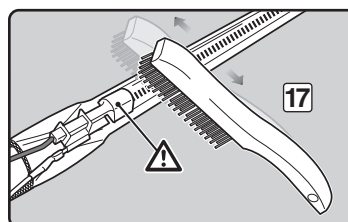
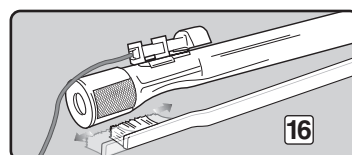
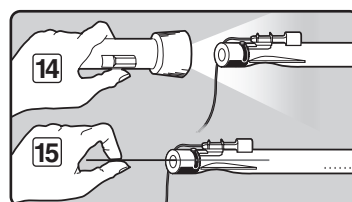
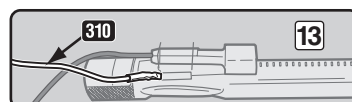
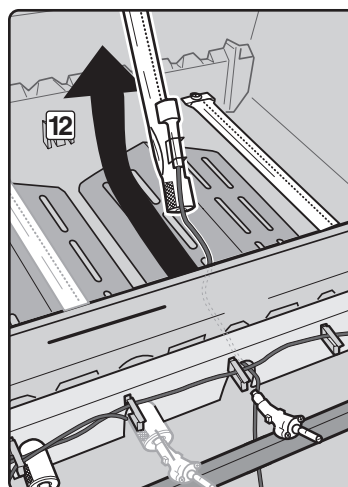
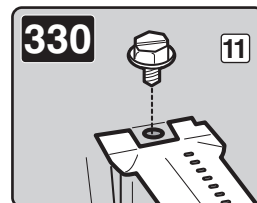
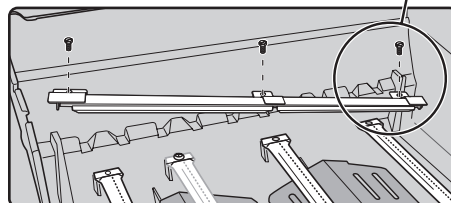
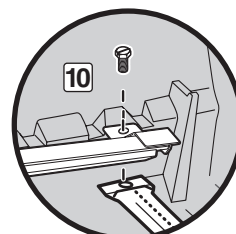
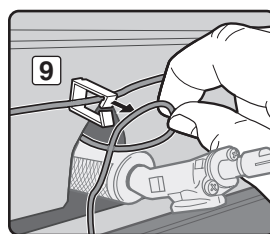
- Reinstale o parafuso que fixa o tubo do queimador à cuba de cozedura utilizando chave de porcas de 5/16". O tubo do queimador pode parecer solto (22), quando o parafuso está preso. Isso é normal.

- Encaminhe os fios através dos grampos do acendedor. Consulte a figura (9).

⚠ ATENÇÃO: Todos os fios têm de ser encaminhados correctamente através de cliques metálicos.

- Encaixe os fios no módulo do acendedor, de acordo com o código numérico/cores (23). Consulte "OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA" para instalação correcta dos fios.

⚠ AVISO: Certifique-se de que todas as peças estão montadas e o equipamento está totalmente apertado antes de utilizar o grelhador. Caso este aviso não seja respeitado, pode ocorrer um incêndio, uma explosão ou falha estrutural, podendo resultar em ferimentos pessoais graves ou morte ou danos materiais. ♦



23

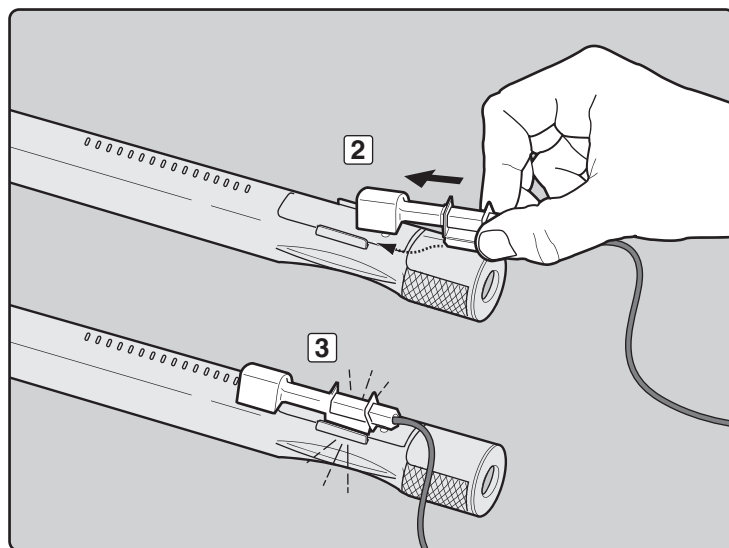
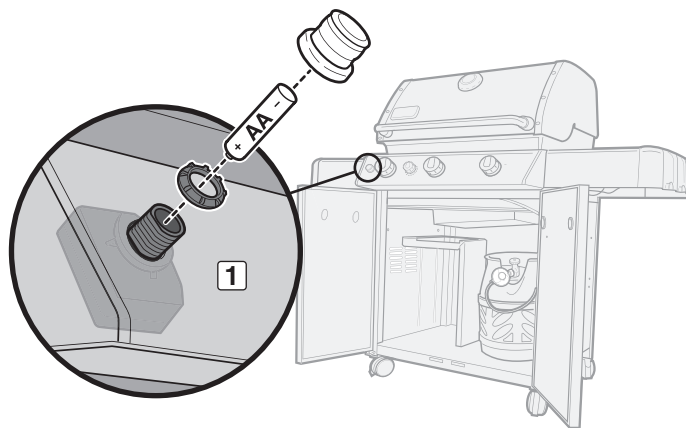
OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA

Se o sistema de ignição electrónica não conseguir acender, certifique-se de que existe fluxo de gás tentando acender os queimadores através de fósforos. Consulte "IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL". Se o acendimento através de fósforos for bem sucedido, o problema reside na ignição electrónica.

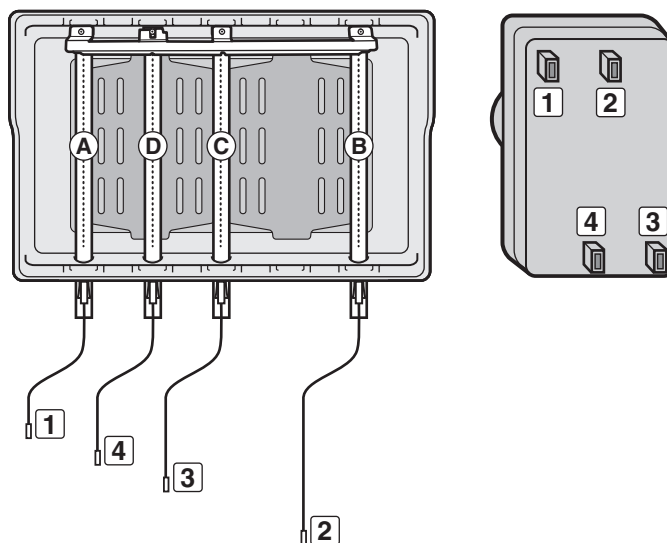
⚠ AVISO: Todos os controlos de gás e válvulas de abastecimento devem estar na posição DESLIGAR.

- Certifique-se de que a pilha AA (apenas alcalina) está em bom estado e bem instalada (1). Algumas pilhas estão envolvidas numa película de protecção de plástico. Este plástico tem de ser retirado. Não confunda este plástico com a etiqueta da pilha.
- Certifique-se de que os fios de ignição estão bem instalados no módulo do distribuidor. Consulte "GUIA DE FIOS DO MÓDULO DO DISTRIBUIDOR" abaixo.
- Certifique-se de que o conjunto do distribuidor cerâmico está completamente posicionado no canal do distribuidor do tubo do queimador (2). Se estiver bem posicionado, irá ouvir um estalido (3).
- Certifique-se de que o botão da ignição electrónica está a funcionar, ouvindo e procurando faíscas no queimador.

Se o sistema de ignição electrónica continuar a não acender, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com. ♦



GUIA DE FIOS DO MÓDULO DO ACENDEDO 330



Cor da extremidade e do terminal do fio	Tubo do queimador
Preto (1)	Queimador esquerdo (A)
Amarelo (2)	Queimador direito (B)
Azul (3)	Queimador central (C)
Verde (4)	Queimador para crestar (D)

MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

⚠ AVISO: Todos os controlos de gás e válvulas de abastecimento devem estar na posição OFF.

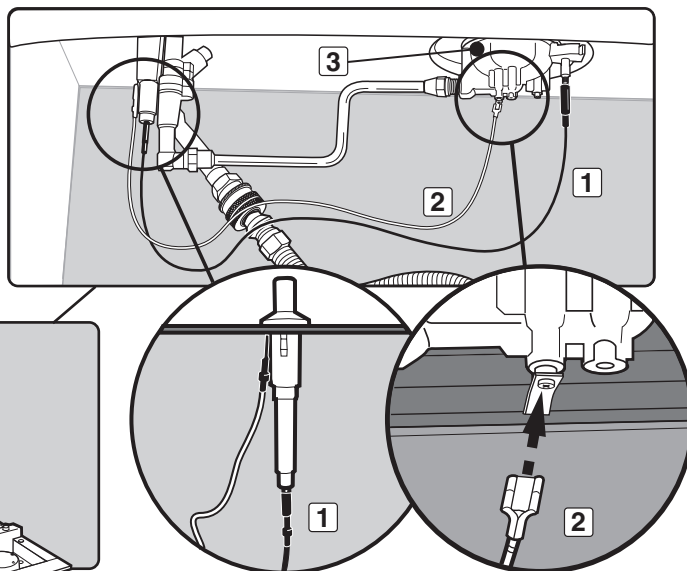
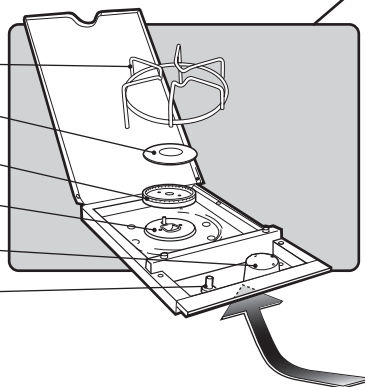
Certifique-se de que o fio preto está ligado entre o acendedor e o eléctrodo.

Certifique-se de que o fio branco está ligado entre o acendedor e o grampo de terra.

A faísca deve ser de cor branca/azul, não amarela.

- A) Fio do acendedor (1)
- B) Fio de ligação à terra (2)
- C) Queimador (3) ♦

Grelha do queimador lateral
Tampa do queimador lateral
Anel e cabeça do queimador lateral
Eléctrodo do acendedor
Manípulo de controlo
Acendedor



MANUTENÇÃO ANUAL

Inspecção e limpeza das redes para aranhas/insectos

Para inspecionar as redes para aranhas/insectos, retire o painel de controlo. Se existir pó ou sujidade nas redes, retire os queimadores para limpar as redes.

Escove as redes para aranhas/insectos suavemente com uma escova de cerdas macias (por exemplo, uma escova de dentes usada).

⚠ ATENÇÃO: Não limpe a rede para aranhas/insectos com ferramentas duras ou afiadas. Não retire as redes para aranhas/insectos nem alargue as aberturas da rede.

Bata levemente no queimador para retirar resíduos e sujidade do interior do tubo do queimador. Logo que as redes para aranhas/insectos e os queimadores estejam limpos, volte a colocar os queimadores.

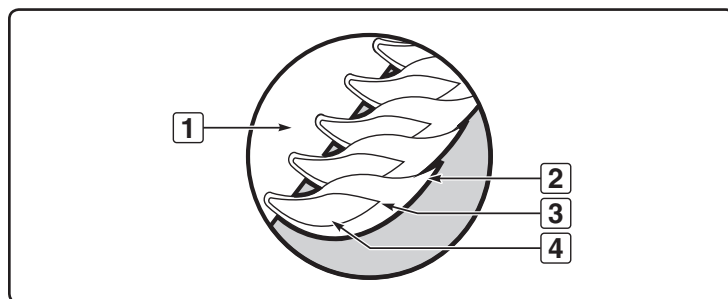
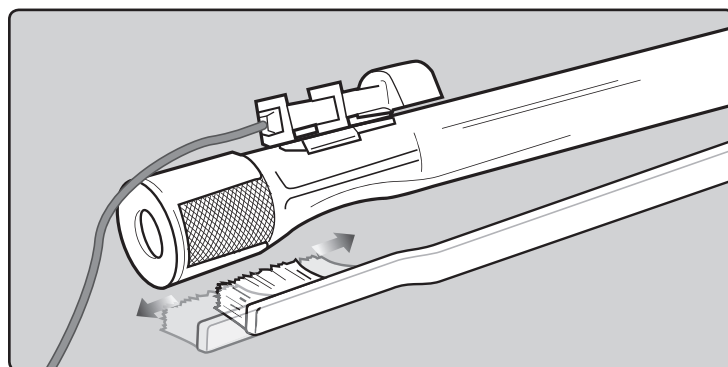
Se a rede para aranhas/insectos ficar danificada ou não puder ser limpa, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com.

Padrão de chama do queimador

Os queimadores do grelhador a gás Weber® já vêm preparados de fábrica para a mistura correcta de ar e gás. É mostrado o padrão de chama correcto.

- A) Tubo do queimador (1)
- B) As pontas ficam, ocasionalmente, amarelas (2)
- C) Azuis claras (3)
- D) Azuis escuras (4)

Se as chamas não estiverem uniformes ao longo do tubo do queimador, efectue os procedimentos de limpeza do mesmo. ♦



⚠ ATENÇÃO: Este produto foi testado relativamente à segurança e está certificado para utilização num determinado país. Consulte a designação do país localizada no exterior da caixa.

Estas peças podem ser componentes de transporte de gás ou de queima de gás. Contacte a Weber-Stephen Products LLC Departamento de Assistência a Clientes para obter informações sobre peças sobressalentes originais Weber-Stephen Products LLC.

⚠ AVISO: Não tente efectuar quaisquer reparações em componentes de transporte ou de queima de gás sem ter contactado a Weber-Stephen Products LLC Departamento de Assistência a Clientes. No caso de não respeitar este aviso, as suas acções podem dar origem a incêndio ou explosão que pode resultar em ferimentos pessoais graves ou morte ou ainda danos materiais.



Este símbolo indica que o produto não pode ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. Para obter instruções relativamente à eliminação deste produto na Europa, visite www.weber.com e contacte o importador indicado para o seu país. Se não tiver acesso à Internet, contacte o seu representante para obter o nome, endereço e número de telefone do importador.

Quando decidir eliminar o grelhador, todos os componentes eléctricos (por exemplo, motor do assador, baterias, módulo de ignição, luzes da pega) têm de ser retirados e eliminados adequadamente em conformidade com a norma REEE. Estes componentes devem ser eliminados separadamente do grelhador.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 11
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23, DK-9400 Nørresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

Eragny sur Oise – C.S. 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TEL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvalle
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED

The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692611;
customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village
Building 1
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA,
TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®